

Editör

Prof. Dr. Ufuk COŞGUN

gece
kitaplığı

**Ziraat, Orman
ve Su Ürünleri
Alanında
Araştırmalar ve
Değerlendirmeler
-Özel Kitap-**

**Ekim
2025**

Genel Yayın Yönetmeni / Editor in Chief • Eda Altunel

Kapak & İç Tasarım / Cover & Interior Design • Gece Kitaplığı

Birinci Basım / First Edition • © Ekim 2025

ISBN • 978-625-388-764-3

© copyright

Bu kitabın yayın hakkı Gece Kitaplığı'na aittir.

Kaynak gösterilmeden alıntı yapılamaz, izin almadan hiçbir yolla çoğaltılamaz. The right to publish this book belongs to Gece Kitaplığı. Citation can not be shown without the source, reproduced in any way without permission.

Gece Kitaplığı / Gece Kitaplığı

Türkiye Adres / Turkey Address: Kızılay Mah. Fevzi Çakmak 1. Sokak

Ümit Apt No: 22/A Çankaya/ANKARA

Telefon / Phone: 0312 384 80 40

web: www.gecekitapligi.com

e-mail: gecekitapligi@gmail.com

Baskı & Cilt / Printing & Volume

Sertifika / Certificate No: 42488

ZİRAAT, ORMAN VE
SU ÜRÜNLERİ
ALANINDA
ULUSLARARASI
ARAŞTIRMALAR VE
DEĞERLENDİRMELER
-ÖZEL KİTAP-

EDİTÖR

PROF. DR. UFUK COŞGUN

İÇİNDEKİLER

Bölüm 1

Odun Dışı Orman Ürünleri ve Yararlanma Biçimleri

Ufuk COŞGUN, Gözde SEZGİN —1

Bölüm 2

İstanbul Orman Bölge Müdürlüğündeki Bazı Odun Dışı Orman Ürünlerinin Tespiti

Gözde SEZGİN—33

Bölüm 3

İstanbul Orman Bölge Müdürlüğündeki Bazı Odun Dışı Orman Ürünlerinin Kullanım Tarifleri

Gözde SEZGİN, Gülçin ÖZER,

Tülay YILMAZ—49

Bölüm 4

İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Alanlarındaki Orman Köylerinde Odun Dışı Orman Ürünlerinden Yararlanma Düzeyleri

*Ufuk COŞGUN, Gözde SEZGİN, Gülçin ÖZER,
Avni ARSLAN, Vedat ASLAN—75*

Bölüm 5

Odun Dışı Orman Ürünlerinden Beslenme Amaçlı Yararlanmaların Değerlendirilmesi (İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği)

Gözde SEZGİN, Ufuk COŞGUN, Gülçin ÖZER—95

Bölüm 1

ODUN DIŞI ORMAN ÜRÜNLERİ VE YARARLANMA BİÇİMLERİ

Prof. Dr. Ufuk COŐGUNI¹, Orm. Müh. Gözde SEZGİN²

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.17465980>

1 Prof. Dr. Ufuk COŞGUN, Karabük Üniversitesi Orman Fakültesi Orman Mühendisliğı Bölümü Karabük/TÜRKİYE, ufukcosgun@karabuk.edu.tr. (ORCID:0000-0003-4738-6636)

2 Orm. Müh. Gözde SEZGİN, Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Odun ve Odun Dışı Orman Ürünleri Araştırmaları Başmühendisliğı Sarıyer, İstanbul, gozdesezgin@ogm.gov.tr (ORCID: 0000-0002-8285-6237)

Özet

Odun Dışı Orman Ürünleri (ODOÜ) olarak adlandırılan bitkisel ve hayvansal doğal kaynaklardan çeşitli şekilde yararlanmalar ilk çağlara kadar dayanmaktadır. Süreç içerisinde uygarlıkların kültürel değerleri olarak tortulaşarak bu günlere gelen yararlanma biçimlerinin gelecek kuşaklara aktarılması önemlidir. ODOÜ'nin bu kültürel boyutundan daha ziyade öne çıkan boyutu ODOÜ'nin ekonomik boyutlarıdır. Dünya ticaretinde büyük bir rol oynadığı bilinmektedir. Özellikle bu kapsamda değerlendirilebilecek tıbbi aromatik bitkiler açısından bakıldığında yaklaşık olarak yıllık 150 milyar dolar düzeyinde bir ticaret hacmi ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla doğadan toplana bu ürünlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması da ayrı bir sorun olarak ortaya çıkmaktadır.

ODOÜ'nin doğadan üretiminin ve/veya toplanmasının sürdürülebilirliği için planlamalar ölçüsünde kısıtlanması gereklidir. Türkiye'de yöre ve bölgesel düzeyde kısıtlamaların yeterince gerçekleştirilebildiği söylenemez. Büyük bölümü orman alanlarında doğal olarak yetişen ODOÜ'nin planlanmasında orman alanlarının birinci işlevi olarak görülmediği için yararlanmaların da yeterince denetlenebildiği söylenemez.

ODOÜ'nin bir başka boyutunu ise üretici ve/veya toplayıcı olarak rol alan orman köylülerinin bu üretim ve/veya toplama sürecinde elde ettiği kazanç ile ürünlerden yararlanacak son tüketicilerin ödediği miktar arasında çok büyük farklılıkların olmasıdır. Orman Genel Müdürlüğü'nün orman köylüsüne yönelik üretim ve/veya toplama karşılığı izin olarak oluşturmuş olduğu tarife bedeli sistemi oldukça yanlış bir sistemdir. Çünkü bu aşamalarda orman köylüsü emeğinin karşılığını da elde edememektedir. Bu sistemin de tekrar düzenlenmesi gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Odun Dışı Orman Ürünleri, Orman Köylüsü,

NON-WOOD FOREST PRODUCTS AND METHODS OF UTILIZATION

Abstract

The use of various plant and animal natural resources, referred to as Non-Timber Forest Products (NTFPs), dates back to ancient times. It is important to pass on to future generations the ways in which these resources have been used, which have become cultural values of civilizations over time. However, the economic dimensions of ODOÜ are more prominent than its cultural aspects. It is well-known that ODOÜ plays a significant role in global trade. When considering medicinal and aromatic plants, which can be evaluated within this scope, an annual trade volume of approximately 150 billion dollars emerges. Therefore, ensuring the sustainability of these products collected from nature presents a separate challenge.

The production and/or collection of ODOÜ from nature must be restricted in accordance with planning measures to ensure sustainability. It cannot be said that restrictions are sufficiently enforced at the local and regional levels in Turkey. Since ODOÜ, which grows naturally in forest areas, is not considered the primary function of forest areas in planning, it cannot be said that its use is sufficiently controlled.

Another aspect of ODOÜ is the significant disparity between the income earned by forest villagers who act as producers and/or collectors in this production and/or collection process and the amount paid by the final consumers who benefit from the products. The tariff system established by the General Directorate of Forests as a permit for production and/or collection by forest villagers is a highly flawed system. This is because, at these stages, forest villagers are unable to receive compensation for their labor. This system also requires revision.

Key Word: Non-wood Forest Products, Forest Villager,

1-Giriş

Ülkemizin coğrafi konumu ve topoğrafik yapısı, farklı iklim tiplerinin oluşmasına yol açtığından zengin bir floraya sahiptir. Floramızda tespit edilen bitki türü sayısı 10.bin civarındadır (Davis, 1965-1985; Davis vd., 1985-1988; Güner vd., 2012). Bu sayı Türkiye bitkilerinin yüzde 10'una denk gelmektedir (Ertuğ, 2014). İnsanların bitkilerden çeşitli amaçlarla yararlanması ise insanlık tarihi kadar eskiye dayanmaktadır (Fakir vd., 2008). İnsanların bitkilerle olan ilişkisi günümüzde de devam etmektedir. Besin elde etmek ile sağlık sorunlarını gidermek öncelikli faydalanma amaçları olarak önemini korumaktadır (Koçyiğit, 2005; Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011). Beslenirken tedavi olma, tedavi olurken de beslenme olgusu iç içe ve yan yana yaşanmaktadır (Fakir vd., 2008).

Bitkilerle tedavi hakkında ilk kayıtlara M.Ö. 5000'lerde Mezopotamya uygarlığında rastlanmış, 250 bitkisel drogun kullanıldığı tespit edilmiştir (Demirezer, 2010). Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'ne göre geleneksel tıp; fiziksel ve ruhsal hastalıklardan korunma, bunlara tanı koyma, iyileştirme veya tedavi etmenin yanında sağlığın iyi sürdürülmesinde de kullanılan, farklı kültürlerle özgü teori, inanç ve tecrübelerle dayalı izahı yapılabilen veya yapılamayan bilgi, beceri ve uygulamaların bütünüdür (Acıbuca ve Budak, 2018)

Tıbbi ve aromatik bitkiler asırlardan beri gıda, çesni, ilaç ve şifa vermek amacıyla kullanılmaktadır. Bu nedenle kimyon, haşhaş, anason gibi bazı bitkilerin tarımı tarih öncesi devirlerden beri devam etmektedir. 20. yüzyılın başlarında listelenen ilaçların %40'ından fazlası bitkisel orijinli olmasına rağmen 1970'li yılların ortasında bu oran %5' ten daha aşağıya düşmüştür. Ancak özellikle 1990'lı yıllardan sonra, tıbbi ve aromatik bitkilerin yeni kullanım alanlarının bulunması, doğal ürünlere olan talebin artması; bu bitkilerin kullanım hacmini her geçen gün arttırmaktadır. Günümüzde tıbbi bitkiler piyasasının yıllık yaklaşık 60 milyar dolarlık bir rakama sahip olduğu tahmin edilmektedir (Kumar, 2009; Kurt, 2011).

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) verilerine göre yaklaşık 20.000 bitki tıbbi amaçlarla kullanılmaktadır. Dünyada bitkisel droglar için başlıca ticaret merkezleri Almanya (Hamburg), ABD (New York) ve Hong Kong'dur (Başer, 1998; Lange, 2006; Özhatay, 1997). Türkiye coğrafi konumu, iklim ve bitki çeşitliliği, tarımsal potansiyeli, geniş yüzölçümü sayesinde tıbbi ve aromatik bitkiler ticaretinde önde gelen ülkelerden biridir. Türkiye'nin bu önemi; gelişmiş ülkelerdeki yerleşmiş bitkisel ilaç, bitki kimyasalları, gıda ve katkı maddeleri, kozmetik ve parfümeri sanayilerinin girdisini oluşturan pek çok bitkisel ürünü veren bitkilerin ülkemiz florasında

bulunmasından kaynaklanmaktadır. Dolayısıyla bu bitkiler çoğunlukla doğadan toplanarak pazarlanmaktadır (Bayram vd., 2010). Diğer yandan ülkemizde mantarlardan yararlanmanın çok yaygın olduğu yöre ve bölgeler bulunmaktadır. Ancak her mantar toplama sezonunda çeşitli zehirlenme ve ölüm vakaları da yaşanmaktadır. Bu açıdan da bakıldığında yöre ve bölge insanların bu yaralanma aşamalarında yeterince bilgi sahibi olamadığı görülmektedir. Bu nedenle de mantarlar konusunda ülke düzeyinde bir bilgilendirilme süreçlerinin, tanıtım çalışmalarının oluşturularak geliştirilmesi gerekmektedir (Abatay, 1984; Akman, 1984; Acar, 2016; Sümer, 1987; Allı vd., 2006; Dağlı, 2017; Erdem, 2018; Sesli vd., 2020)

2- Odun Dışı Orman Ürünleri (ODOÜ) ve Yararlanma Süreçleri

Halkımız, tarihi ve kültürel olarak bitkilerden geniş bir yararlanma deneyimine sahiptir. Sosyo-ekonomik kalkınma bakımından önem arz eden zengin biyolojik çeşitlilik kaynakları ülkemiz için ODOÜ'leri bakımından önemli bir potansiyel ve kapasiteyi barındırmaktadır. Kurumsal düzeyde yapılan yeni düzenlemeler ile ODOÜ'lerine olan yaklaşım gelişmekte ve buna bağlı olarak kapasitenin artması da beklenmektedir (Korkmaz vd., 2021). Günümüzde ormandan odun dışında elde edilen ürünlerin gıda dışında tıp, eczacılık, boya ve kozmetik sektöründe kullanıldığı bilinmektedir. Bu endüstriyel kullanımların yanında ormandan toplanan odun dışı bitkisel orman ürünleri yerel halk tarafından toplanmakta ve başta gıda olmak üzere çeşitli amaçlar doğrultusunda kullanılmaktadır. Yerel halk çevresindeki bu doğal yapıda yer alan bitkileri günlük yaşamlarının beslenme, geleneksel tedavi olma, alet olarak kullanma, gıda, kumaş/yün boyamada, ısınma ve barınma gibi her alanında kullanmaktadır (Coşgun ve Coşgun, 2021).

İnsanlar bitkilerden gıda olarak yararlanmayı zamanla öğrenmişlerdir. Deneme yanılma yoluyla elde ettikleri ve uzun bir zaman sürecinden geçerek günümüze ulaşan bilgileri nesilden nesile aktararak yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Çok tüketilen bitkilerin kültürü yapılarak kalite ve verim arttırımı amaçlanmıştır. Ancak gıda elde etmek için yetiştirilen türler 3000 civarındayken, gıda olarak kullanılan (doğadan toplanan) bitki türü ise 10000'in üzerindedir (Tuzlacı, 2011). Hangi bitkinin, hangi kısmının ne zaman ne şekilde toplanması ve ne şekilde değerlendirilmesi gerektiği toplum hafızasındaki geleneksel bilginin temelini oluşturmaktadır.

Ancak zengin bir kültür ve flora mirasına sahip olan ülkemizde gün geçtikçe kaybolan bilgi birikiminin yeni nesillere aktarımı artık geçmişteki kadar kolay olmamaktadır. Bu bilgilerin kalıcılığını sağlama

anlamında da çeşitli çalışmalar gerçekleştirildiği görülmektedir. “Türkiye’nin Tıbbi ve Zehirli Bitkileri” adlı eserinde yaklaşık 1000 civarında bitkinin familyalarına göre tür düzeyinde yayılışları, kullanım kısımları ve kullanım şekilleri ayrı ayrı belirtilmiştir. Türk Dil Kurumu tarafından yayınlanan “Türkçe Bitki Adları Sözlüğü”, halk tarafından farklı isimler verilmiş bitkiler ve bunların Türkçe ve Latince karşılıkları yer almaktadır (Baytop,1963; Baytop, 1994). Kentlere göç ve hazır gıdaların yaygınlaşması gibi birçok etken bizi haritalarda görülen köylerdeki insanların aslında şehirlere göçmüş olduğu gerçeğiyle yüzyüze getirmektedir. Hiçbir maddi değerle paha biçilemeyecek bu bilgi birikimi, bu gelenekleri hala sürdüren insanların dağarcıklarından kâğıda aktarıldığı derecede bilimsel bilgiye dönüşecek ve kalıcılığı sağlanmış olacaktır. Etnobotanik çalışmalar bu bilgilerin kalıcılığında önemli bir rol oynasa da genel olarak bitkilerin tedavi amaçlı, gıda, baharat, boya, yakacak ve eşya olarak kullanımlarını, aynı zamanda hayvan yemi ve veteriner hekimlikteki kullanımlarını da kapsamaktadır (Kendir ve Güvenç, 2010).

ODOÜ ve bunlardan yararlanma biçimleri, Etnobotanik çalışmalarının ulusal ve uluslararası platformlarda yer alması birçok bitki türünün ve bunların yararlanma biçimlerinin paylaşılması yoluyla tanıtılmasını sağlamıştır. Bu çalışmalar ayrıca geleneksel bilgilerin kayıt altına alınması boyutunda da önemli etkinlikler olmuştur.

“Batı Akdeniz Bölgesi’nin ODOÜ’leri veren odunsu ve otsu bitkileri ve değerlendirilmesi”, Anadolu’da yabani bitkilerin gıda olarak kullanılması oldukça eski ve yaygın olduğunu vurgulamıştır. Birçok yabani bitkinin toprak üstü kısmı veya kökleri gıda olarak kullanıldığı, bunların, çiğ veya pişmiş olarak yenilebildiği belirtilmiştir. Bu bitkilere çiğdem, ıskın, kuzukulağı, madımak, ebegümeci, çiriş, dereotu, dededikeni, gıvışa otu, kuşburnu, haşhaş yaprağı, hindiba yaprağı, çöven kökü, haşhaş ve susam tohumu, pelemir, ayrık otu vb. bitkiler örnek verilmiştir (Fakir vd., 2008). Baharat olarak değerlendirilen bitkiler de halk tarafından yararlanılan bir başka değerlendirme şekli olarak karşımıza çıkmaktadır (Birinci, 2002; Güner vd., 2000).

Etnobotanik ve Türkiye’de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalar: sadece beslenme amacıyla orman alanlarından toplanan bitkiler ve mantarlar değil bunların yanı sıra tıbbi olarak yararlanılan bitkiler ve bu bitkilerden yararlanma biçimleri, yöre ve bölge halkına ve daha da geniş bir yaklaşımla ülke ekonomisine olan katkıları vb. gibi konular üzerinde de çok çeşitli çalışmaların yöresel ve bölgesel düzeylerde gerçekleştirildiği bir bölüm olmuştur. Yukarıda belirtildiği gibi genel olarak bitkisel ve hayvansal kökenli ODOÜ yanısıra mantarlar da dahil olmak üzere; tanımlanma, doğal ortamlardan toplanma biçimleri, yararlanma şekil-

leri (çeşitli yemek tarifleri gibi, ilaç sanayinde yararlanma, tedavi amaçlı yararlanma vb. gibi), halkın ekonomik ve sosyal yaşamlarına katkıları ile ticari boyutu gibi birçok boyutuyla irdelenmiştir. Bu çalışmalar aslıdan oldukça eski dönemlere kadar gitmektedir (Kendir ve Güvenç, 2010; Şimşek vd. 2002; Gültaş vd., 2009; Güler, 2004; Tosun vd. 2003; Birinci, 2008; Savran vd., 2002; Tan, 2010; Özçelik ve Balabanlı, 2005; Özhatay vd., 1997; Bozkurt vd., 1982; Sarı vd., 2010; Faydaoğlu ve Sürücüoğlu 2011; Kurt vd., 2011; Özyazıcı, 2020; Acıbuca ve Budak 2018; Götaş ve Gıdık 2019; Urhan vd., 2016; Altunel, 2012; Güneş, 2016; Arslan vd., 2017; Satıl vd., 2008; Yıldırım, 2012).

Hem etnobotanik olarak gıda ve hem de sağlık alanında tıbbi aromatik bitkisel ve hayvansal kökenli ürünlerden yararlanılmasının ülke pazarında ve uluslararası pazarda çok önemli boyutları bulunmaktadır. Bu nedenle de doğadan toplanmasının sürdürülebilir olması yani; ürünlerin tekrara yetişebilme yeteneği ölçüsünde yararlanılması anlayışının toplumda yaygın bir anlayış haline gelmesinin sağlanmalıdır. Bu amaçla, doğadan toplanma yoluyla yararlanılan gıda ve sağlık amacıyla yararlanılan bitkilerin toplanma şekilleri ile miktarları konusunda ilgi gruplarının eğitilmesi önemlidir. Bu ürünlerin planlanması, sürdürülebilirliğinin sağlanmasında önemli bir aşamadır. Diğer bir aşama ise bu ürünlerin yönetiminin sağlık bir şekilde yürütülebilmesidir (Ok ve Koç, 2018; Ok ve Tengiz, 2018). Ancak orman alanlarının planlanması aşamalarında ormanların odun hammadde üretim işlevi, Ekonomik işlev olarak öne çıkmaktadır. Sosyo-kültürel ve ekolojik işlevler kapsamında da ODOÜ'nin üretim işlevi çok sınırlı kalmaktadır. Bu nedenle de ODOÜ'lerinin üretimi ve/veya toplanması süreçleri yeterince değerlendirilemediği gibi yeterince denetlenememektedir. Diğer yandan bu bitkilerin evcilleştirilerek üretimlerinin çoğaltılmasına ayrı bir özen gösterilerek desteklenmelidir.

Diğer yandan bitkisel ve/veya hayvansal kökenli doğal ürünlerden yararlanma biçimleri gün geçtikçe değişerek gelişmektedir. Sanayileşme ve nüfus artışı tüm ekosistemler üzerinde büyük bir baskıya sahiptir. Özellikle ağır metal kirliliği gelişmiş ülkelerde her geçen gün daha da ciddi bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Sanayileşmiş ülkelerde ağır metallerce kirlenmiş alanların temizlenmesinde hiperakümülatör bitkiler büyük öneme sahiptir. Bu alanların temizlenmesinde en önemli metotlardan birisi Fitoremediasyondur. 11 familyadan yaklaşık 400 bitkinin ağır metalleri toplayarak toprağı temizlediği bilinmektedir. Bu familyalar; Asteraceae, Brassicaceae, Caryophyllaceae, Cyperaceae, Cunouniaceae, Fabaceae, Flacourtiaceae, Lamiaceae, Poaceae, Violaceae, ve Euphobiaceae'dir. Türkiye florası 11.0707 takson ve 3.035 adet endemik tür ile dünyada önemli bir yere sahiptir. Ülkemiz bitki genetik kaynaklarının bu zenginliğine karşı bunların çok azından yarar sağlanabilmektedir. Türkiye florası incelendiğinde uluslararası literatürde yaralan farklı familya-

lardan 38 adet hiperakümülatör türe rastlanmaktadır. Bunlardan bazıları tarımda kullanılarak halk sağlığı için risk oluşturabilme potansiyeline sahiptir (Özbek, 2015).

Etnobotanik çalışmalar incelendiğinde kullanılan ürün ve kullanım biçiminden bahsedilmektedir. Kullanımlarla ilgili ayrıntılı tarifler, saklama yöntemleri ve toplama şekil/biçimlerine yönelik çalışmalar oldukça sınırlıdır. Sadece Etnobotanik ve/veya tıbbi aromatik bitkilerin neler olduğunun bilinmesinin sağlanması bu alandaki ilk aşamayı oluşturmaktadır. Toplum arasında bu ürünlerden yararlanmaların çeşitli biçimleri ve uygulamaları bulunmaktadır. Bu uygulamaların ne şekilde olduğu yaralanma tanım ve/veya tariflerinin de kalıcılığının sağlanması gerekmektedir. İkinci aşama bitkisel ve /veya hayvansal kökenli yaralanmaların tanımlanmasının sağlanmasıdır. Bunlar içerisinde “Gıda Amaçlı” tüketilenlerin yararlanmalarının tanımlanması bu aşamanın ilk adımlarındandır. Yapılan çalışmalar dikkate alındığında; ODOÜ’lerinden yararlanma kapsamında 23 ODOÜ’nün değerlendirilmesinde 11 yemek tarifinin yer aldığı görülmektedir (Karaevli ve Sakarya, 2019). Bir başka çalışmada ise 9 ODOÜ’nün değerlendirilmesiyle birlikte 9 adet tarif verilmiştir (Kaytanoğlu vd., 2021).

Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü tarafından “Gıda Olarak Yararlanılan Odun Dışı Orman Ürünlerinin Tespiti ve Geleneksel Kullanım Şekillerinin Belirlenmesi (İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği)” konulu araştırma projesi de yukarıdaki yaklaşımlar çerçevesinde oluşturulmuştur. Bu çalışma sürecinde; ODOÜ’lerine yönelik olarak, otsu bitkiler, meyveler, çiçekler, kök-kabuk ve mantarlar gibi yararlanmalar değerlendirilmiştir. Bu yararlanmalar çerçevesinde benzer tarifler birleştirilerek; otsu bitkilere ait 90 adet, meyvelere ait 38 adet ve mantarlara ait 65 adet olmak üzere toplam 193 adet (otsu bitkilere ait 90, meyvelere ait 38 ve mantarlara ait 65 adet) kullanım şeklini içeren tarif tespit edilip derlenmiştir. Bu düzeyde bir çalışma yapılabilmesi için yöredeki orman köylerinin istatistiki yaklaşımla örneklenmesini gerektirmektedir. Tüm toplumu yansıtacak nitelikte bir örnekleme yöntemiyle alandaki ojele gruplandırılarak örneklenmelidir.

3- Gıda Olarak Kullanılan ODOÜ'lerinden Orman Köylülerinin Yararlanma Biçimlerinin Değerlendirilmesi

İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü ormanları kapsamında kalan orman köylülerinin yararlanabilme ilişkilerini saptayabilmek amacıyla, **“Gıda Olarak Yararlanılan Odun Dışı Orman Ürünlerinin Tespiti ve Geleneksel Kullanım Şekillerinin Belirlenmesi (İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği)”** konulu araştırma projesi verilerine değerlendirmelerde yer verilmiştir. Bu bağlamda proje çalışması sonrası elde edilen verilerden yararlanılmıştır. Bu kapsamda öncelikle örnekleme oluşturan orman köylerinin belirlenmesi gerekmektedir. Bu amaçla;

Örneklenecek köy adedinin hesaplanabilmesi için, köyler nüfuslarına göre 4 homojen gruba ayrılmış ve her grup için örneklenecek köy sayısı (örnek hacmi);

$$n = \frac{S^2 t^2 N}{(N-1)e^2 + S^2 t^2} \text{ formülüne göre hesaplanmıştır (Miran, 2002).}$$

n: Örnek hacmi

N: Ana kitle hacmi

t: Standart normal dağılım değeri

S2: Salt ana kitle standart sapması

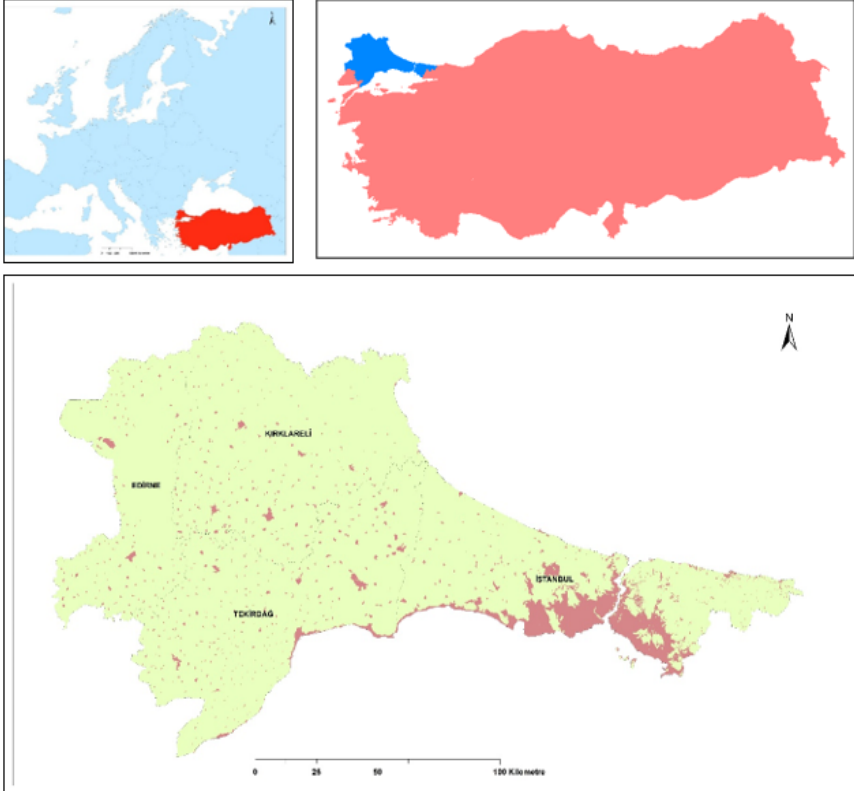
e: Kabul edilebilir hata payı değeri

Bu formüle göre toplam 70 adet köyün örnekleneceği belirlenmiştir. Orman İşletme Müdürlüklerinde anket yapılacak köy sayısı; her Orman İşletme Müdürlüğünün nüfus gruplarında bulunan köy sayıları ile hesaplanan örneklem hacmi (örneklenecek köy sayıları) orantılı olarak dağıtılmıştır. Böylece her orman işletme müdürlüğünden kaç köyle anket yapılacağı belirlenmiştir (Tablo1). Ancak proje sürecinde, Keşan Orman İşletme Müdürlüğü idari olarak İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü bünyesinden çıkarıldığı için bu müdürlükten örneklenmesi gereken 10 adet köy çalışma kapsamında değerlendirilmemiştir. Çalışmada 60 köy örneklenmiş, her köyden konu ile ilgili 3 orman köylüsü haneyle görüşme yapılması planlanmıştır. Bu nedenle de toplam 180 anket uygulanmıştır. Ancak yapılan arazi çalışmalarında görülmüştür ki; İstanbul Yeni Havalimanı inşaatı dolayısıyla bu yöredeki orman işletmesine bağlı köylerin büyük bir kısmının çevresindeki orman alanları ve ikamet eden köylü sayısı oldukça azalmıştır. Mevcut köylerde de ormandan ODOÜ olarak yararlanmanın yok denecek kadar az olduğu belirlenmiştir. Bu nedenle gerek ilgili orman işletme müdürlüğü yetkilileri gerekse muhtarlardan

alınan bilgiler doğrultusunda İstanbul Orman İşletme Müdürlüğüne sınıır komşusu olan Bahçeköy Orman İşletme Müdürlüğü'ne bağlı ve ormandan yoğun olarak ürün topladığı belirlenen 2 adet köy örneklemeye dahil edilmiştir.

Tablo 1: İşletme Müdürlüklerinin Örneklenen Köy Sayıları

İşletme Müdürlüğü	1.Gruptan Örneklenecek Köy Sayısı	2.Gruptan Örneklenecek Köy Sayısı	3.Gruptan Örneklenecek Köy Sayısı	4.Gruptan Örneklenecek Köy Sayısı	Toplam Örneklenecek Köy Sayısı
Bahçeköy	0	0	0	0	0
Çatalca	0	1	4	4	9
Demirköy	1	1	1	0	3
Edirne	4	2	3	0	9
İstanbul	0	1	1	0	2
Kanlıca	0	1	2	2	5
Kırklareli	3	4	4	0	11
Şile	3	4	3	0	10
Tekirdağ	2	3	1	0	6
Vize	1	1	2	1	5
Toplam	14	18	21	7	60



Şekil 1: Çalışma Alanı Haritası

Çalışma içeriğinde; örneklenecek köylerin seçimi Orman İşletme Müdürlüklerinden alınan bilgiler doğrultusunda yapılmıştır. Bu kapsamda Orman İşletme Müdürlüğü çalışanları olarak müdür, Müdür Yardımcısı, Orman İşletme Şefleri ve bu birimlerde görev yapan Orman Muhafaza Memurlarının yönlendirmesiyle ODOÜ üretim ve kullanımı yoğun olan köyler bilinçli olarak belirlenmiştir. Belirlenen köylerde de ODOÜ'nden yoğun olarak yararlanan haneler 3 hane/işletme bilinçli örnekleme ile seçilmiştir. Örnekleme yer alan haneler/işletmeler için bağımlı ve bağımsız değişkenler ise analizler için aşağıdaki gibi oluşturulmuştur. **Bağımsız Değişkenler;** orman köylerinden örneklenen orman köylülerinin sosyo-demografik özellikleri bu kapsamda değerlendirilmiştir.

- Cinsiyet
 - 1- Kadın
 - 2- Erkek
- Yaş grubu
 - 1- 21-30 arası yaş grubu
 - 2- 31-40 arası yaş grubu
 - 3- 41-50 arası yaş grubu
 - 4- 51-64 arası yaş grubu
 - 5- 65+ arası yaş grubu
- İkamet süresi
 - 1- 15 yıldan az süre ile ikamet edenler
 - 2- 5-9 yıl arasında ikamet edenler
 - 3- 10-14 yıl arasında ikamet edenler
 - 4- 15-19 yıl arasında ikamet edenler
 - 5- 20 + yıl arasında ikamet edenler
- Hanedeki birey sayısı
 - 1- 1-3- kişi
 - 2- 4-6 kişi
 - 3- 7-9 kişi
 - 4- 10-12 kişi
- Eğitim
 - 1- Okur yazar değil,
 - 2- İlkokul mezunu,
 - 3- Ortaokul mezunu,
 - 4- Lise mezunu,
 - 5- Yüksek lisans,
- Medeni hal
 - 1- Bekar
 - 2- Evli
 - 3- Dul
 - 4- Eşinden ayrılmış

- **ODOÜ toplayan hanelerin herhangi bir sosyal güvenceye sahip olup olmama durumu**

- 1- Evet herhangi bir sosyal güvenceye sahip
- 2- Hayır herhangi bir sosyal güvenceye sahip değil

Bağımlı değişkenler ise ODOÜ'den yararlanma biçimleri-ne ilişkin yaklaşımlardan oluşmuştur. Bunlar;

- **ODOÜ toplamayı öğrenme kaynağı**

- 1- Kendisi öğrenmiş
- 2- Anne ve babasından öğrenmiş
- 3- Eşinden öğrenmiş
- 4- Aile büyüklerinden (anne ve baba hariç)
- 5- Komşu ve akrabalarından
- 6- Aile ve komşudan öğrenilmiş
- 7- Komşu ve kendisi öğrenmiş

- **ODOÜ teşhisi öğrenme kaynağı**

- 1- Kendisi öğrenmiş
- 2- Anne ve babasından öğrenmiş
- 3- Eşinden öğrenmiş
- 4- Aile büyüklerinden (anne ve baba hariç)
- 5- Komşu ve akrabalarından
- 6- Aile ve komşudan öğrenilmiş
- 7- Komşu ve kendisi öğrenmiş

- **ODOÜ'nin aile bütçesine katkı payı (%)**

- 1- 0-20 oranında katkı sağlanıyor
- 2- 21-40 oranında katkı sağlanıyor
- 3- 41-60 oranında katkı sağlanıyor
- 4- 61-80 oranında katkı sağlanıyor
- 5- 81-100 oranında katkı sağlanıyor

şeklindedir.

Çalışmada elde edilen verilerin istatistiki analizler yoluyla değerlendirilebilmesi için verilerin normal dağılım analizleri gerçekleştirilmiştir. Böylece hangi testler yardımıyla orman köylülerinin ODOÜ'den yararlanma biçimlerine ilişkin değerlendirmeler oluşturulabilecektir. Orman köylülerine ilişkin bazı değişkenler Ki-Kare testiyle karşılaştırılmış olup, herhangi bir ilişki gözlenen değerler ise basit korelasyon analiziyle test edilmiştir. Değişkenler parametrik olmadığı için Spearman dönüşümü kullanılarak hipotezler test edilmiştir.

Gıda olarak kullanılan ODOÜ'lerinden orman köylülerinin yararlanma biçimlerinin değerlendirilmesinin yapılabilmesi için bazı hipotezlerin oluşturularak bunların test edilerek yorumlanması, bir bilimsel çalışmanın önemli aşamalarından birini oluşturmaktadır. Bu amaçlarda aşağıdaki temel hipotezler kurgulanarak test edilmiştir. Bu hipotezler;

“H0: Gıda olarak kullanılan odun dışı orman ürünleri türleri (tür adetleri) açısından örneklenen köyler arasında anlamlı bir fark yoktur.”

Bu hipotez ile köylüleri ile yararlanan ODOÜ'nin çeşitlerine göre sayıları arasındaki farklılık/ilişki olup olmadığı belirlenmek istenmiştir. Bu hipotez, Ki-Kare testiyle her bir yararlanma şekli için gerçekleştirilmiştir (otsu bitki, meyve, çiçek, mantar ve genel tüm ürünler bazında).

“H0: Gıda olarak kullanılan odun dışı orman ürünleri geleneksel kullanım şekilleri açısından örneklenen köyler arasında anlamlı bir fark yoktur.”

Bu hipotez ise, köylülerden elde edilen tarif sayıları arasındaki farklılık/ilişki olup olmadığı ortaya çıkarılmak istenmiştir. Ki-Kare testiyle her bir yararlanma için gerçekleştirilmiştir (otsu bitki, meyve, çiçek, mantar ve genel tüm ürünler bazında). Diğer üç hipotez ise;

“ODOÜ'den geleneksel kullanım için yararlanan kişilerin eğitim durumları ile toplanan ürün çeşidi sayısı arasında bir ilişki var mıdır?”

“ODOÜ'den geleneksel kullanım için yararlanan kişilerin yaşları ile toplanan ürün çeşidi sayısı arasında bir ilişki var mıdır?”

“ODOÜ'den geleneksel kullanım için yararlanan kişilerin aylık gelirleri ile toplanan ürün çeşidi sayısı arasında bir ilişki var mıdır?”

şeklinde oluşturularak test edilmiştir.

3.1. Orman Köylüsü Aileler/İşletmelerde Bağımsız Sosyo-Demografik Değişkenlerin Değerlendirilmesi

ODOÜ'den yararlanan orman köylülerinin yararlanma biçimleri ve yararlanmalarına yönelik ayrıntılar ortaya koyulduktan sonra, söz konusu orman köylüsü ailelerin temel yapı özelliklerinin de ortaya koyulması gerekli görülmektedir. Yapılan anketlerden elde edilen verilere göre çeşitli özellikler ortaya konulmuştur.

Görüşme yapılan köylülerin cinsiyet, eğitim, yaş, medeni hal vb. gibi demografik özelliklerine ait bulgular aşağıda yer almaktadır.

Cinsiyet: Köylerden toplam 180 kişi ile gerçekleştirilen anket çalışmasında, ankete katılan kişilerden 169'u (%93,9) kadın, 11'i (%6,1) erkektir. İlgili tablo aşağıda verilmiştir (Tablo 2).

Tablo2: Cinsiyet Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Kadın	169	93,9
Erkek	11	6,1
Toplam	180	100,0

Eğitim: Ankete katılanların eğitim durumlarını gösteren dağılım Tablo 3'te verilmiştir. Ankete katılanlarının çoğunluğunun ilkokul mezunu olduğu görülmektedir.

Tablo3: Eğitim Durumu Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Okuryazar değil	23	12,8
İlkokul mezunu	132	73,3
Ortaokul mezunu	17	9,4
Lise mezunu	6	3,3
Yüksek lisans	2	1,1
Toplam	180	100,0

Yaş: Ankete katılanların yaş gruplarına göre dağılımları Tablo 4'te verilmiştir. Ankete katılan orman köylülerinin çoğunluğunun 51-64 yaş arasında olduğu belirlenmiştir.

Tablo 4: Yaş Grubu Dağılımı

Yaş Grupları	Frekans	Yüzde
21-30 Yaş	8	4,4
31-40 Yaş	15	12,8
41-50 Yaş	45	37,8
51-64 Yaş	79	81,7
65 + Yaş	33	100
Total	180	

Hane Büyüklüğü: Ankete katılanların hanelerinde kaç kişi yaşadıklarına ilişkin dağılım Tablo 5’de verilmiştir. Ormandan ODOÜ toplayan ailelerin genellikle 1-3 kişilik çekirdek aileleri ile aynı evde yaşadıkları görülmektedir.

Tablo 5: Hanede İkamet Eden Kişi Sayısı Dağılımı

	Frekans	Yüzde
1-3 kişi	110	61,1
4-6 kişi	62	34,4
7-9 kişi	7	3,9
10-12 kişi	1	0,6
Toplam	180	100,0

İkamet süresi: Ankete katılanların ikamet sürelerine göre dağılımları Tablo 6’da verilmiştir. Ormandan ODOÜ toplayanların çoğunluğunun 20 yıl ve daha fazla zamandır aynı köyde ikamet ettikleri belirlenmiştir.

Tablo 6: İkamet Süresi Dağılımı

	Frekans	Yüzde
5 yıldan az	1	0,6
5-9 yıl	7	3,9
10-14 yıl	9	5,0
15-19 yıl	17	9,4
20 yıl üzeri	146	81,1
Toplam	180	100,0

Medeni hal: Ankete katılanların medeni halini gösteren dağılım tablosu aşağıda verilmiştir (Tablo 7). Ormandan ODOÜ toplayanların genellikle evlilik kurumuna sahip oldukları tespit edilmiştir.

Tablo 7: Medeni Hal Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Bekar	2	1,1
Evli	148	82,2
Dul	29	16,1
Eşiden ayrılmış	1	0,6
Toplam	180	100,0

Geçim Kaynakları ve Sosyal Güvence Durumu: Ankete katılanların geçimlerini sağladıkları temel kaynak bakımından dağılımı Tablo 8’de verilmiştir. Ormandan ODOÜ toplayan orman köylülerinin temel geçim kaynağı olarak SSK ve BAĞKUR emekliliklerini kullandıkları tespit edilmiştir.

Tablo 8: Geçim Kaynağı ve Sosyal Güvence Açısından Dağılım

	Frekans	Yüzde
Hayvancılık	10	5,6
Tarım	19	10,6
Orman işçiliği	5	2,8
SSK emekliliği	33	18,3
BAĞKUR emekliliği	26	14,4
Mevsimlik işçilik	12	6,7
Memur emekliliği	7	3,9
Memur	8	4,4
Diğer	9	5,0
Çalışamaz raporlu	1	0,6
İşsiz	6	3,3
Arıcılık	1	0,6
Hayvancılık ve tarım	21	11,7
Hayvancılık ve emekli	1	0,6
Tarım ve BAĞKUR emekli	8	4,4
Hayvancılık, tarım ve orman işçiliği	7	3,9
Hayvancılık ve memur	2	1,1
Tarım ve memur	2	1,1
Hayvancılık ve orman işçiliği	2	1,1
Toplam	180	100,0

Ankete katılanların sosyal güvenceye sahip olup olmadıklarına (Tablo 9) ve sosyal güvencesi olanların hangi sosyal güvenceye sahip olduklarına göre dağılımı (Tablo 10) aşağıda verilmiştir. Ormandan ODOÜ toplayan orman köylülerinin çoğunluğunun sosyal güvencesinin olduğu ve bunların da büyük bir kısmının SSK ve BAĞKUR emekliliğinin oluşturduğu tespit edilmiştir.

Tablo 9: Sosyal Güvenceye Sahiplik Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Evet (Sahip)	153	85,0
Hayır (Sahip değil)	27	15,0
Toplam	180	100,0

Tablo 10: Sosyal Güvence Çeşidine Göre Dağılım

	Frekans	Yüzde
BAĞKUR	82	45,6
SSK	87	48,3
Memuriyet	10	5,6
İşçilik	1	,6
Toplam	180	100,0

3.2. Orman Köylüsü Aileler/İşletmeler İçin ODOÜ'den Yararlanma Biçimleri

Örnekleimde yer alan hane sahiplerinin ormandan toplanan ODOÜ'leri ile ilgili bilgileri kimden öğrendiği, toplanan ürünlerin aile bütçesine katkısı, geçim kaynakları ve sosyal güvenceleri vb. bağımlı değişkenlere ilişkin veriler aşağıda yer almaktadır.

Geleneksel kullanımı nasıl/kimden öğrenildiği: Ankete katılanların, ürünleri toplamayı kimden öğrendiklerine göre dağılımları Tablo 11'de verilmiştir. Çalışma kapsamında yer alan orman köylerinde ODOÜ'lerinden yararlanan kişi/hane/işletmelerin bu ürünleri ormanlardan toplama bilgilerini ağırlıklı olarak ebeveynlerinden edindiği görülmektedir.

Tablo 11: Ürünleri Toplamayı Kimden Öğrendiklerinin Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Kendisi öğrenmiş	8	4,4
Anne ve babasından öğrenmiş	84	46,7
Eşinden öğrenmiş	4	2,2
Aile büyüklerinden (anne ve baba hariç)	32	17,8
Komşu ve akrabalar	26	14,4
Aile ve komşu	25	13,9
Komşu ve kendisi	1	,6
Toplam	180	100,0

Ankete katılanların, toplanan ürünleri teşhis etmeyi kimsen öğrendiklerine göre dağılımları Tablo 12’de verilmiştir. Ormandan ürün toplayanların ürünleri tanıma ve teşhisi %50’lik bir oranla anne ve babasından öğrendiği görülmektedir.

Tablo 12: Teşhisi Kimden Öğrendiklerinin Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Kendisi öğrenmiş	7	3,9
Anne ve babasından öğrenmiş	90	50,0
Eşinden öğrenmiş	2	1,1
Aile büyüklerinden (anne ve baba hariç)	27	15,0
Komşu ve akrabalar	25	13,9
Aile ve komşu	26	14,4
Komşu ve kendisi	3	1,7
Toplam	180	100,0

Hanelerin Gelir Dağılımı ve Toplanan Ürünlerin Aile Bütçesine Katkısı: Ankete katılanların aylık gelirlerine göre dağılımı Tablo 13’te verilmiştir. Buna göre katılımcıların büyük çoğunluğunun (%43,3) 2017 yılı aylık gelirinin 1100-1500 TL arasında olduğu görülmektedir. Çalışma alanındaki orman köylerinde yaşayan ailelerin 2017 yılı aylık ortalama gelirinin ise 1.578,52 TL olduğu belirlenmiştir. Orman köylerindeki işletmelerin/ailelerin aylık gelirlerine bakıldığında bu tutarın %96 gibi büyük bir oranda 2500 TL altında olduğu görülmektedir.

Tablo 13: Aylık Gelirlere Göre Dağılım

	Frekans	Yüzde
0-500 TL	4	2,2
600-1000 TL	19	10,6
1100-1500 TL	78	43,3
1600-2000 TL	45	25,0
2100-2500 TL	27	15,0
2600 + TL	7	3,9
Toplam	180	100,0

Ankete katılanların topladıkları ürünlerin bütçelerine katkı payları açısından dağılımı Tablo 14'te verilmiştir. Bu payın çoğunlukla 0 ila %20'lik bir katkı arasında olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 14: Toplanan Ürünlerin Aile Bütçesine Katkı Oranı (%) Dağılımı

	Frekans	Yüzde
0-20 oranında katkı	101	56,1
21-40 oranında	43	23,9
41-60 oranında katkı	19	10,6
61-80 oranında katkı	16	8,9
81-100 oranında katkı	1	0,6
Toplam	180	100,0

3.3. Orman Köylerinde ODOÜ'den Yarlanma İlişkileri

Hipotezlere ilişkin testler aşağıda sunulmaktadır. Varsayım 1'e ilişkin analiz sonuçları tablo 15-19'da yer almaktadır. Varsayım 2'ya ait analiz sonuçları ise Tablo 20-26'da yer almaktadır.

“H0: Gıda olarak kullanılan odun dışı orman ürünleri türleri (tür adetleri) açısından örneklenen köyler arasında anlamlı bir fark yoktur.”

- Toplanan ODOÜ otsu bitki çeşidi/türleri (tür adetleri) açısından örneklenen köyler arasında bir ilişkinin olup olmadığı,
- Toplanan ODOÜ mantar çeşidi/türleri (tür adetleri) açısından örneklenen köyler arasında bir ilişkinin olup olmadığı,
- Toplanan ODOÜ çiçek çeşidi/türleri (tür adetleri) açısından örneklenen köyler arasında bir ilişkinin olup olmadığı,

- Toplanan ODOÜ meyve çeşidi/türleri (tür adetleri) açısından örneklenen köyler arasında bir ilişkinin olup olmadığı,
- Toplanan tüm ODOÜ çeşidi/türleri (tür adetleri) açısından örneklenen köyler arasında bir ilişkinin olup olmadığı,

test edilmiştir. Her bir test için Ki- Kare tabloları oluşturularak sunulmaktadır. İncelenen değişkenler arasında bir ilişki bulunmamıştır.

Tablo 15: Köyler ile Toplam Toplanan Ürün Çeşidi Sayıları Arasındaki İlişki

KiKare Testi			
	Değer	Serbestlik Derecesi	Anlamlılık Düzeyi
Pearson Ki Kare	1980,000 ^a	1947	,296
Olabilirlik Oranı	406,730	1947	1,000
Linear İlişki Varlığı	1,246	1	,264
Geçerli Örnek Sayısı	60		

Tablo 16: Köyler ile Toplanan Mantar Çeşidi Sayıları Arasındaki İlişki

KiKare Testi			
	Değer	Serbestlik Derecesi	Anlamlılık Düzeyi
Pearson Ki Kare	1080,000 ^a	1062	,344
Olabilirlik Oranı	328,879	1062	1,000
Linear İlişki Varlığı	,033	1	,856
Geçerli Örnek Sayısı	60		

Tablo 17: Köyler ile Toplanan Ot Çeşidi Sayıları Arasındaki İlişki

KiKare Testi			
	Değer	Serbestlik Derecesi	Anlamlılık Düzeyi
Pearson Ki Kare	960,000 ^a	944	,351
Olabilirlik Oranı	317,390	944	1,000
Linear İlişki Varlığı	,006	1	,940
Geçerli Örnek Sayısı	60		

Tablo 18: Köyler ile Toplanan Meyve Çeşidi Sayıları Arasındaki İlişki

Ki Kare Testi			
	Değer	Serbestlik Derecesi	Anlamlılık Düzeyi
Pearson Ki Kare	1080,000 ^a	1062	,344
Olabilirlik Oranı	325,891	1062	1,000
Linear İlişki Varlığı	1,182	1	,277
Geçerli Örnek Sayısı	60		

Tablo 19: Köyler ile Toplanan Çiçek Çeşidi Sayıları Arasındaki İlişki

Ki Kare Testi			
	Değer	Serbestlik Derecesi	Anlamlılık Düzeyi
Pearson Ki Kare	660,000 ^a	649	,374
Olabilirlik Oranı	253,608	649	1,000
Linear İlişki Varlığı	11,854	1	,001
Geçerli Örnek Sayısı	60		

“H0: Gıda olarak kullanılan odun dışı orman ürünleri geleneksel kullanım şekilleri açısından örneklenen köyler arasında anlamlı bir fark yoktur.”

- Toplanan ODOÜ için elde edilen geleneksel kullanım (tarif) sayıları/şekilleri açısından örneklenen köyler arasında bir ilişkinin olup olmadığı,
- Toplanan ODOÜ mantar çeşidi sayısı ile geleneksel kullanım (tarif) sayıları/şekilleri açısından örneklenen köyler arasında bir ilişkinin olup olmadığı,
- Toplanan ODOÜ çiçek çeşidi sayısı ile geleneksel kullanım (tarif) sayıları/şekilleri açısından örneklenen köyler arasında bir ilişkinin olup olmadığı,
- Toplanan ODOÜ meyve çeşidi sayısı ile geleneksel kullanım (tarif) sayıları/şekilleri açısından örneklenen köyler arasında bir ilişkinin olup olmadığı,
- Toplanan tüm ODOÜ çeşidi sayısı ile geleneksel kullanım (tarif) sayıları/şekilleri açısından örneklenen köyler arasında bir ilişkinin olup olmadığı,

test edilmiştir. Her bir test için Ki- Kare tabloları aşağıda sunulmaktadır. İncelenen değişkenler arasında; Toplanan ODOÜ meyve çeşidi sayısı ile geleneksel kullanım (tarif) sayıları/şekilleri açısından örneklenen köyler arasında bir ilişki olduğu görülmüştür. Diğer değişkenler arasında bir ilişki bulunmamıştır.

Tablo 20: Köyler İle Elde Edilen Tarif Sayıları Arasındaki İlişki

Ki Kare Testi			
	Değer	Serbestlik Derecesi	Anlamlılık Düzeyi
Pearson Ki Kare	900,000 ^a	885	,356
Olabilirlik Oranı	285,488	885	1,000
Linear İlişki Varlığı	5,709	1	,017
Geçerli Örnek Sayısı	60		

Tablo 21: Köylerden Toplanan Mantar Sayısı ile Elde Edilen Tarif Sayıları Arasındaki İlişki

Ki Kare Testi			
	Değer	Serbestlik Derecesi	Anlamlılık Düzeyi
Pearson Ki Kare	280,510 ^a	270	,317
Olabilirlik Oranı	143,500	270	1,000
Linear İlişki Varlığı	6,900	1	,009
Geçerli Örnek Sayısı	60		

Tablo 22: Köylerden Toplanan Ot Çeşitli Sayısı ile Elde Edilen Tarif Sayıları Arasındaki İlişki

Ki Kare Testi			
	Değer	Serbestlik Derecesi	Anlamlılık Düzeyi
Pearson Ki Kare	266,714 ^a	240	,114
Olabilirlik Oranı	151,419	240	1,000
Linear İlişki Varlığı	2,092	1	,148
Geçerli Örnek Sayısı	60		

Tablo 23: Köylerden Toplanan Meyve Sayısı İle Elde Edilen Tarif Sayıları Arasındaki İlişki

Ki Kare Testi			
	Değer	Serbestlik Derecesi	Anlamlılık Düzeyi
Pearson Ki Kare	315,167 ^a	270	,031
Olabilirlik Oranı	151,603	270	1,000
Linear İlişki Varlığı	,463	1	,496
Geçerli Örnek Sayısı	60		

Tablo 24: Köylerden Toplanan Meyve Sayısı ile Elde Edilen Tarif Sayıları Arasındaki İlişki Basit Korelasyon Testi

Korelasyon Testi				
			TARIF SAYISI	Meyve Çeşidi Sayısı
Spearman's rho	Tarif Sayısı	Korelasyon katsayısı	1,000	,149
		Önem düzeyi	.	,257
		N (örnek büyüklüğü)	60	60
	Meyve Çeşidi (adet)	Korelasyon katsayısı	,149	1,000
		Önem düzeyi	,257	.
		N (örnek büyüklüğü)	60	60

Tablo 25: Köylerden Toplanan Meyve Sayısı ile Elde Edilen Tarif Sayıları Arasındaki İlişki Mann-Whitney U Testi

Test İstatistikleri	
	Meyve Çeşidi Sayısı
Mann-Whitney U	22,000
Wilcoxon W	43,000
Z	-.874
Asymp. Sig. (2-tailed)	,382
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	,428 ^a

ODOÜ olarak yararlanılan meyve çeşidi sayıları ile köylerden elde edilen geleneksel kullanım şekilleri arasında Ki- Kare testi sonucunda anlamlı bir ilişki görülmektedir. Ancak yapılan basit korelasyon analizi ve normal dağılım göstermediği için uygulanan Mann-Whitney U testi sonuçları herhangi bir ilişki olduğunu göstermemiştir.

Tablo 26: Köylerden Toplanan Çiçek Sayısı İle Elde Edilen Tarif Sayıları Arasındaki İlişki

Ki Kare Testi			
	Değer	Serbestlik Derecesi	Anlamlılık Düzeyi
Pearson Ki Kare	169,574 ^a	165	,387
Olabilirlik Oranı	108,458	165	1,000
Linear İlişki Varlığı	2,733	1	,098
Geçerli Örnek Sayısı	60		

Proje uygulaması sürecinde elde edilen bilgiler ve verilerin tekrar değerlendirilmesi sonrası örneklemelerin ODOÜ'den yararlanma durumlarıyla bir ilişkilerinin olup olmadığı da belirlenmeye çalışılmıştır. Bu nedenle de ikili karşılaştırma hipotez testleri oluşturulmuştur ve ilgili açıklama ile tablolar aşağıda verilmiştir.

“Hipotez-1: ODOÜ’den geleneksel kullanım için yararlanan kişilerin eğitim durumları ile toplanan ürün çeşidi sayısı arasında bir ilişki var mıdır?”

Tablo 27: Hipotez-1 Ki-Kare Testi

Ki Kare Testi			
	Değer	Serbestlik Derecesi	Anlamlılık Düzeyi
Pearson Ki Kare	136,614 ^a	100	,009
Olabilirlik Oranı	87,719	100	,805
Linear İlişki Varlığı	3,009	1	,083
Geçerli Örnek Sayısı	180		

Orman köylüsü işletmelerin eğitim düzeyleri ile topladıkları ODOÜ’leri çeşidi sayıları arasında istatistiki bir ilişki tespit edilmiştir (Tablo 27). Bu nedenle yapılan basit korelasyon analizi sonuç tablo 28’de aşağıda yer almaktadır.

Tablo 28: Hipotez-1 Basit Korelasyon Analizi

Correlations				
			Eğitim	Toplam toplanan ürün çeşidi sayısı
Spearman’s rho	Eğitim	Correlation Coefficient	1,000	,095
		Sig. (2-tailed)	.	,206
		N	180	180
	Toplam toplanan ürün çeşidi sayısı	Correlation Coefficient	,095	1,000
		Sig. (2-tailed)	,206	.
		N	180	180

ODOÜ yararlanan bireylerin eğitim düzeyleri arttıkça yararlanabilecekleri ürün sayısının da arttığı ifade edilebilir. Bu söz konusu bireylerin yararlanılacak ürün çeşitliliğinde aile katkılarının yanısıra kendilerini daha da geliştirerek yararlanılacak ürün yelpazesini geliştirdikleri yönünde yorumlanabilir.

“Hipotez-2: ODOÜ’den geleneksel kullanım için yararlanan kişilerin yaşları ile toplanan ürün çeşidi sayısı arasında bir ilişki var mıdır?”

Tablo 29: Hipotez-2 Ki-Kare Testi

Ki Kare Testi			
	Değer	Serbestlik Derecesi	Anlamlılık Düzeyi
Pearson Ki Kare	82,583 ^a	100	,897
Olabilirlik Oranı	94,614	100	,633
Linear İlişki Varlığı	,089	1	,765
Geçerli Örnek Sayısı	180		

Orman köylüsü işletmelerin yaşları ile topladıkları ODOÜ'leri çeşidi sayıları arasında istatistiki bir ilişki bulunamamıştır (Tablo 29).

“Hipotez-3: ODOÜ'den geleneksel kullanım için yararlanan kişilerin aylık gelirleri ile toplanan ürün çeşidi sayısı arasında bir ilişki var mıdır?”

H₀4: İlişki yoktur.

H₁4: İlişki vardır.

Tablo 30: Hipotez-3 Ki-Kare Testi

Ki Kare Testi			
	Değer	Serbestlik Derecesi	Anlamlılık Düzeyi
Pearson Ki Kare	538,067 ^a	300	,000
Olabilirlik Oranı	222,082	300	1,000
Linear İlişki Varlığı	,478	1	,489
Geçerli Örnek Sayısı	180		

Orman köylüsü işletmelerin aylık gelirleri ile topladıkları ODOÜ'leri çeşidi sayıları arasında negatif yönlü bir ilişki olduğu tespit edilmiştir (Tablo 30). Bu ilişkiye ait basit korelasyon analizi sonuç tablosu (Tablo 31) aşağıda yer almaktadır.

Tablo 31: Hipotez-3 Basit Korelasyon Analizi

Correlations				
			Toplam Toplanan Ürün Çeşidi Sayısı	Aylık Gelir
Spearman's rho	Toplam toplanan ürün çeşidi sayısı	Correlation Coefficient	1,000	-,111
		Sig. (2-tailed)	.	,138
		N	180	180
	Aylık gelir	Correlation Coefficient	-,111	1,000
		Sig. (2-tailed)	,138	.
		N	180	180

“Orman köylülerinin gelir durumu arttıkça ormanlardan topladığı ODOÜ sayısı azalmaktadır” şeklinde bu analiz sonucu yorumlanabilir. Beklenen de bir değer olarak görmek gerekir. Ailelerin/işletmelerin sosyo-ekonomik durumlarının iyileşmesi gıda olarak yararlanma ihtiyacını azaltabilecektir.

TEŞEKKÜR: Bu çalışma; Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü tarafından “*Gıda Olarak Yararlanılan Odun Dışı Orman Ürünlerinin Tespiti ve Geleneksel Kullanım Şekillerinin Belirlenmesi (İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği) Determinating the Traditional Usage of Non-Wood Forest Products That are Used as Nutritions: Instance of İstanbul Regional Directorate of Forestry*” konulu ve 10.7704/2015-2019-2021-2022 sayılı araştırma projesi olarak yürütülerek programdan kaldırılan projenin verilerinden yararlanılarak hazırlanmıştır.

KAYNAKLAR

- Abatay, M., 1984. Ormanlarımızda Yetişen Yenlen Mantarlar Üretim Tekniğı ve Değerlendirilmesi, Ormancılık Araştırma Enstitüsü Yayınları, Teknik Raporlar Serisi No:18.
- Acar, E., 2016. Sinop ve Yöresi Ağızlarında Mantar Adları, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, Cilt:9 Sayı:43, ISSN: 1307-9581.
- Acıbuca, V., Budak, D. B., 2018. Dünya’da ve Türkiye’de Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Yeri ve Önemi. Çukurova Tarım Gıda Bil. Der. 33(1):37-44.
- Akman, M., Baysal, A., 1984. Ege Bölgesinde Besin Olarak Kullanılan Mantar Türleri ve Tüketim Sıklığı Üzerine Bir Araştırma, Bes Diy Derg [Internet]. 30 Haziran 1984 [a.yer 17 Ekim 2022];13:107-12. Erişim adresi: <https://beslenmevediyetdergisi.org/index.php/bdd/article/view/875>
- Allı, H., Işıoğlu, M., Solak, M.H., 2006. Aydın Yöresinin Yenlen Mantarları, Selçuk Üniversitesi Fen Fakültesi Fen Dergisi, Sayı: 28 (2006) 83-92, Konya.
- Altunel, T.A., 2012. ODOÜ’lerinin Toplayıcı/Üretici Açısından Sosyoekonomik Önemi. İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 62 (1): 85-99.
- Arslan, M., Kaba, H., Köse, M., Yılmaz, T., Okan, T., Köse, C., Hilesiz, H., 2017. Doğal Mantar Toplayıcılığının Hasat, Ticaret Ve Geleneksel Bilgi Açısından Değerlendirilmesi: İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneğı, Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Proje No:10.5201/2015-2017, İstanbul.
- Başer, H.C., 1998. Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Endüstriyel Kullanımı TAB Bülteni 13-14:19-43.)
- Bayram, E., Kırıcı S. Tansı, S. Yılmaz, G. Arabacı O., Kızıl, S. Telci İ, 2010, Tıbbi Bitkilerin Üretiminin Arttırılması Olanakları, VI. Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi C.1:S.453 -484.
- Baytop T,1963. Türkiye’nin Tıbbi ve Zehirli Bitkileri, İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi, İstanbul.
- Baytop T, 1994. Türkçe Bitki Adları Sözlüğü, Türk Dil Kurumu Yayınları 578. Cilt.
- Binici A, 2002. Baharatlar, Baharat Değerlendirme Raporu, Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği Yayını.
- Birinci S, 2008. Doğu Karadeniz Bölgesinde Doğal Olarak Bulunan Faydalı Bitkiler ve Kullanım Alanlarının Araştırılması, Çukurova Üniversitesi Tarla Bitkileri Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Adana.
- Bozkurt Y, Yaltırık F, Özdonmez M, 1982. Türkiye’de Orman ve Yan ürünleri (Tanıtımı, Üretim Tekniğı, Kullanma Yeri, İhracatı), İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi, Yayın No: 2845/02,
- Cosgun, U., Cosgun, Ö., 2021. Karabük İlinin Etnobotanik Yapısına Yönelik Değerlendirmeler. Ziraat, Orman ve Su Ürünlerinde Araştırma ve Değerlendirmeler-II, Gece Kitaplığı Yayınevi. ISBN:78-625-8002-20-1.
- Dağlı, A., 2017.Ordu’da Doğal Mantar Kültürü ve Ekoturizm, TC Kültür ve

- Tueizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü 9.Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi.
- Davis, P.H., 1965-1985. Flora of Turkey and the Aegean Islands. Vol. I-IX, Edinburgh: Edinburgh Univ. Press.
- Davis, P.H., 1985-1988. Flora of Turkey and the Aegean Islands. Vol. X, Edinburgh: Edinburgh Univ. Press.
- Demirezer, L. Ö., 2010. Bitkilerin Tıpta Kullanılması Konusundaki Sorumluluklarımız. Bitkilerle Tedavi Sempozyumu 5-6 Haziran 2010 Zeytinburnu/İstanbul Bildiri Kitabı, s: 87-88.
- Erdem, Y.,2018. Mantar Avcısının El Kitabı, ISBN: 978-605-245-059-8, Samsun.
- Ertuğ, F., 2014. Etnobotanik in: Güner, A. ve Ekin, T. (edlr.) Resimli Türkiye Florası Vol:1 Nihat Gökyiğit Vakfı, Flora Araştırmaları Derneği ve Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Fakir, H., Korkmaz, M., Güller, B., 2008. Batı Akdeniz Bölgesinin ODOÜ'leri Veren Odundu ve Otsu Bitkileri ve Değerlendirilmesi, Tübitak-Tovag, 104 O 314 Nolu Araştırma Projesi, Isparta.
- Faydaoğlu, E., Sürücüoğlu, M.S. (2011). Geçmişden Günümüze Tıbbi ve aromatik Bitkilerin Kullanılması ve Ekonomik Önemi. Kastamonu Üniversitesi, Orman Fakültesi Dergisi, 11(1), 52-67.
- Güldaş, N., Yalçın, Ö., Fidan, C., Çok, A., Taşpınar, M., Türkoğlu, İ., 2009. Elazığ, Malatya ve Adıyaman illerinde orman köylülerinin sosyo-ekonomik durumu ve kullandıkları bazı ODOÜ'lerinin belirlenmesi, Güneydoğu Anadolu Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Elazığ.
- Güler S, 2004. Erzurum Yöresinde Doğal Yayılış Gösteren Bazı Tıbbi Ve Aromatik Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri, Doğu Anadolu Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, ISSN: 1300-9478.
- Güner, A., Aslan, S., Ekim, T., Vural, M., Babaç, M.T., (edlr.), 2012. Türkiye Bitkileri Listesi (Damarlı Bitkiler). Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi ve Flora Araştırmaları Derneği Yayını. İstanbul.
- Güner, A., Özhatay, N., Ekim, T., Başer, K.H.C., 2000. Flora of Turkey and the East Aegean Islands (Supplement 2) Vol. 11. Edinburgh: Edinburgh University Press
- Güneş, F., 2016. Edirne'nin İpsala İlçesinde Yenen Bitkiler, Ulusal Uygulamalı Biyolojik Bilimler Kongresi, 26-29 Aralık, Dedeman Otel, Konya (Sözlü bildirisi).
- Götaş, Ö., Gıdık, B., 2019. Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanım Alanları, Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Cilt 2, Sayı 1.
- Karaevli, A., Sarıkaya, A.G., 2019. Korgan (Ordu) Yöresinde Gıda Olarak Tüketilen Doğal Bazı Bitki Taksonlarına Ait Yöresel Tarifler ve Etnobotanik Özellikleri, Journal of Tourism and Gastronomy Studies.
- Kaytanoğlu, E.H.T., Fakir, H., Aydemir, A.N., 2021. Onikişubat (Kahramanmaraş) Yöresinde Gıda Olarak Tüketilen Bazı Doğal Bitki Taksonlarına Ait Yöresel Tarifler, Türkiye Ormancılık Dergisi, 22(1):83-90.

- Kendir G, Güvenç A, 2010. Etnobotanik ve Türkiye’de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalarına Genel Bir Bakış, Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi 30.
- Korkmaz, M., Dönmez, İ.E., Alkan, H., Fakir, H., 2021. Ekoloji ve Ekonomi Ekseninde Türkiye’de Orman ve Ormancılık, 2.Bölüm, Odun Dışı Orman Ürünlerinin Üretimi, Pazarlanması ve Katma Değeri Yüksek Ürünlerle Dönüştürülmesine Yönelik Değerlendirmeler, Sonçağ Akademi, ISBN: 978-625-7456-10-4.
- Koçyiğit, M., 2005. Yalova İlinde Etnobotanik Bir Araştırma, Yüksek lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Kumar, S.A. 2009. Plants-based Medicines in India. <http://pib.nic.in/feature/feyr2000/fmay2000/f240520006.html>
- Kurt, R., 2011. Türkiye ODOÜ’lerinin Mevcut Durumu ve Dış Ticaret Analizi, Bartın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi.
- Kurt, R., Çabuk Y., Karayılmazlar S., 2011. Türkiye ve Dünya Yuvarlak Odun ve ODOÜ’lerinin Üretim, Dış Ticaret ve Ekonomik Potansiyel Analizi, Bartın Orman Fakültesi Dergisi, Cilt:13, Sayı:20,1-9, ISSN:1308-5875.
- Lange, D., 2006. International Trade in Medicinal and Aromatic Plants, Medicinal and Aromatic Plants, 155-170.
- Ok, K., Tengiz, Y.Z., 2018. Türkiye’de Odun Dışı Orman Ürünlerinin Yönetimi, KSÜ Tarım ve Doğa Dergisi 21(3):457-471.
- Ok, K., Koç, M., 2018. Türkiye’de Odun Dışı Orman Ürünlerinin Planlanmasında Yönetim ve Yaklaşım Sorunu, Türkiye Ormancılık Dergisi, 19(4):391-402.
- Özçelik, H., Balabanlı, C., 2005. Burdur İlının Tıbbi ve Aromatik Bitkileri, 1.Burdur Sempozyumu.
- Özbek, K., 2015. Hiperakümülatasyon ve Türkiye Florasındaki Hiperakümülatör Türler. Toprak Bilimi ve Bitki Besleme Dergisi 3 (1) 37 - 43. e-ISSN: 2146-8141
- Özhatay, N., Koyuncu, M., Atay, S., Byfield, A., 1997. Türkiye’nin Doğal Tıbbi Bitkilerinin Ticareti Hakkında Bir Çalışma, Doğal Hayatı Koruma Derneği Yayınları, İstanbul.
- Özyazıcı, G. (2020). Research In Medicinal and Aromatic Plants. İKSAD Publishing House, Ankara, ISBN: 978-625-7687-44-7.
- Sarı, A.O., Oğuz B., Bilgiç, A., Tort, N., Güvensen, A., Şenol, S.G., 2010. Ege Tarımsal araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, İzmir.
- Satıl, F., Akçiçek, E., Selvi, S., 2008. Madra Dağı (Balıkesir/İzmir) ve Çevresinde Etnobotanik Bir Çalışma. Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi 1 (1): 31-36, 2008 ISSN:1308-3961, Balıkesir.
- Savran, A., Bağcı, Y., Kargioğlu, M., 2002. “Gemerek (Sivas) ve Çevresindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve Etnobotanik Özellikleri” Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Afyonkarahisar.
- Sesli, E., Asan, A., Selçuk, F., 2020. Türkiye Mantarları Listesi, Ali Nihat Gökyiğit Vakfı Yayınları, ISBN: 978-605-70004-2-2.

- Şimşek I, Aytekin F, Yeşilada E, Yıldırım Ş, 2002. Anadolu'da halk arasında bitkilerin kullanılış amaçları üzerinde etnobotanik bir çalışma. 14. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, 29-31 Mayıs, Sayfa. 434-457. ISBN 975-94077-2-8, Eskişehir.
- Sümer, S., 1987. Türkiye'nin Yeniden Mantarları, İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi, Ersu Matbaacılık.
- Tan A., 2010. Gıda ve Tarım için Bitki Kaynaklarının Muhafazası ve Sürdürülebilir Kullanımına İlişkin TÜRKİYE İkinci Ülke Raporu. Ege Tarımsal Araştırma Müdürlüğü, Menemen İzmir.
- Tosun, İ., Karadeniz, B., Yüksel, S., 2003. Samsun Yöresinde Tüketilen Yenenebilir Bazı Yabani Bitkilerin Nitrat İçerikleri, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Cilt: 12, Sayı: 47.
- Tuzlacı, E. (2011). Türkiye'nin yabancı besin bitkileri ve ot yemekleri, Alfa Yayınları, 1. Basım, İstanbul.
- Urhan, Y., Ege, M.A., Öztürk, B., Cebe, G.E., 2016. Türkiye Gıda Bitkileri Veritabanı. Ankara Ecz.Fak.Dergisi 40(2):43-57.
- Yıldırım, H. T., 2012. Türkiye'nin Odun Dışı Orman Ürünleri Üretiminin Ormancılık Politikası Açısından Değerlendirilmesi. KSÜ Doğa Bil. Der., Özel Sayı, 2012 KSU J. Nat. Sci., Special Issue, Kahramanmaraş.

Bölüm 2

İSTANBUL ORMAN BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜNDEKİ BAZI ODUN DIŞI ORMAN ÜRÜNLERİNİN TESPİTİ

Orm. Müh. Gözde SEZGİN¹

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.17466041>

¹ Orm. Müh. Gözde SEZGİN, Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Odun ve Odun Dışı Orman Ürünleri Araştırmaları Başmühendisliği Sarıyer, İstanbul, gozdesezgin@ogm.gov.tr (ORCID: 0000-0002-8285-6237)

Özet

Odun Dışı Orman Ürünlerinden (ODOÜ) yararlanma ülkemiz orman köyleri ile bu köylere komşu kırsal yerleşimlerin tümünde bulunmaktadır. Ancak yararlanmaların değişik şekil ve miktarlarda yoğun ve yaygın olması orman köylerinde diğer kırsal yerleşim alanlarına göre çok daha fazladır. Orman köyleri içerisinde de yararlanmaların farklılık gösterdiği bölgeler bulunmaktadır. Örneğin Ege Bölgesinin özellikle kıyı şeriti ile Marmara ve Trakya bölgesi çok daha ön plana çıkmaktadır. Bu durumun temelinde ise tarihi ve kültürel süreçlerin rol oynadığı söylenebilir.

ODOÜ'nin orman alanlarıyla iç içe yaşayan orman köylüleri için önemi oldukça fazladır. Bu ürünler sadece küçük de olsa ev ekonomisine katkı sağlamakla değerlendirilmezler. Aynı zamanda bu ürünlerin kültürel de bir değeri bulunmaktadır. Özellikle kadınlar annelerinden ve/veya büyük annelerinden gördükleri, duydukları bitkileri toplayıp onlarla yemekler yaparak ebeveynleriyle de bir bağ kurmaktadır. Bu boyutu ile de manevi bir değer atfedilmektedir. Ormanlardan toplanan ve beslenebilmek amacıyla yararlanılan bitkilerle ilgili bilgilerin derlenmesi ve toplumumuza kazandırılması aslında, geçmişe ve geleceğe bir ışık tutmak şeklinde bir hizmet olarak algılanması gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Odun dışı orman ürünleri, kültür, gıda

IDENTIFICATION OF CERTAIN NON-TIMBER FOREST PRODUCTS IN THE ISTANBUL FOREST REGIONAL DIRECTORATE

Abstract

The use of non-timber forest products (NTFPs) is widespread in all of our country's forest villages and the rural settlements adjacent to them. However, the intensity and prevalence of such use varies in form and quantity, being much higher in forest villages than in other rural areas. Within forest villages themselves, there are regions where such use differs. For example, the Aegean Region, particularly its coastal strip, and the Marmara and Thrace regions stand out more prominently. This situation can be attributed to the role played by historical and cultural processes.

NTFP is of great importance to forest villagers who live in close proximity to forest areas. These products are not only valued for their contribution to the household economy, however small. They also have cultural value. In particular, women collect plants that they have seen and heard about from their mothers and/or grandmothers and use them to prepare meals, thereby establishing a bond with their parents. This aspect also confers a spiritual value. The collection and dissemination of information about plants gathered from forests for sustenance should be perceived as a service that sheds light on both the past and the future.

Key words: Non-wood forest products, culture, food

1- Giriş

Etnobotanik alanında Ülkemizin eşitli bölgeleri yöresel özelliklere sahiptir. Bunda tarihsel koşulların da etkisi olmuştur.  rneğin İstanbul evresinde balkanlardan g  p gelen vatandaşlarımızın yerleşimleri daha yoğundur. Osmanlı imparatorluğunun birinci dünya savaşı sonrası hızla dağılması süreci Avrupa'nın çeşitli  lkelerinde (Macaristan, Arnavutluk, Yugoslavya, Bulgaristan, Makedonya, Yunanistan vb. gibi) yerleşmiş olarak yaşayan Türk vatandaşlarımızı da etkilemiştir. Bu alanlardaki ülkelerde milliyetçilik akımlarıyla yörelerde birlikte i içe yaşayan Türk vatandaşları bulundukları yörelerden g  ederek İstanbul ve Bursa yörelerine yerleşmişlerdir. Bu insanların orman alanlarından gıda amaçlı bitkisel ürünler üretim konusunda oldukça geniş bir kültürü olduğu görülmektedir. Benzer bir duruma yöresel bazda ege bölgesinin kıyı kesimlerinde de rastlamak olanaklıdır. Bu yörelerde yaşayan yabancı uyruklu vatandaşlarımızın dolayısıyla onlarla içi ie yaşayan yerli uyruklu vatandaşlarımızın da ormanlardan gıda amaçlı yararlanma bilgilerinin geniş olduğu görülmüştür. Artık giderek yok olmaya başlayan bu kültürün kesinlikle korunması gerekmektedir. Gıda olarak kullanılacak ürünlerin neler olduklarının bilinmesi, orman alanlarında karşılaşılınca tanınması ve tabii ki bu bitkilerden gıda olarak yararlanma süreçlerinde hangi türlerden ne tür ve nasıl yemekler yapılabileceğinin belgelenmesi en önemli noktayı oluşturmaktadır. Dolayısıyla; Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü tarafından "Gıda Olarak Yararlanılan Odun Dışı Orman  r nlerinin Tespiti ve Geleneksel Kullanım şekillerinin Belirlenmesi (İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü  rneği)" konulu çalışma çerçevesinde elde edilen bulgular oldukça önemlidir.

İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü kapsamında yer alan orman köylerinde beslenme için yararlanılan bitkilerin ortaya çıkarılabilmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla bölge genlinde gıda olarak ormanlardan ürün toplama etkinliğinin yoğun olduğu orman köyleri saptanmıştır. Bölge orman köylerinin nüfus verilerine göre sınıflandırılarak örneklem hacmi gerçekleştirilmiştir. Bunu köylerin ağırlık aritmetik ortalamasına göre dağılımı yapılarak her sınıf köyden köylerin seçimi oluşturulmuştur. Bu seçimde; orman işletme müdürlükleri ve bunlara bağlı orman işletme şeflikleri ile bu birimde görev yapan orman muhafaza memurlarının önemli katkıları olmuştur. Söz konusu birimlerde görev yapan tüm çalışanların yaşam deneyimleri doğrultusunda, onlardan sağlanan bilgiler ışığı altında yörelerde ormanlardan en çok yararlanma yapılan köyler ve bu köylerdeki köylülerin belirlenmesi sağlanmıştır. Böylece aile/işletme ile halen toplanan ve yararlanılan odun dışı bitkisel orman ürünlerinden bitki örnekleri alınarak teşhis edilmiştir. Bu materyalin tanınması ve

isimlendirilmesi sağlanmıştır.

ODOÜ'lerinden farklı şekillerde yararlanmaların yaygın olduğu görüşüyle çalışma alanı olarak İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü seçilmiştir. İstanbul Orman Bölge Müdürlüğüne bağlı 9 Orman İşletme Müdürlüğünden 6831 sayılı yasanın 31. maddeye konu toplam 60 adet köy örneklenmiştir. İstanbul Orman Bölge Müdürlüğüne bağlı olan Keşan Orman İşletme Müdürlüğü daha sonra Çanakkale Orman Bölge Müdürlüğüne geçtiğinden dolayı çalışma alanından çıkarılmıştır. Ancak yapılan arazi çalışmalarında görülmüştür ki; İstanbul Yeni Havalimanı inşaatı dolayısıyla bu işletmeye bağlı köylerin büyük bir kısmının çevresindeki orman alanları ve ikamet eden köylü sayısı oldukça azalmıştır. Mevcut köylerde de ormandan ODOÜ olarak yararlanmanın yok denecek kadar az olduğu belirlenmiştir. Bu nedenle gerek ilgili orman işletme müdürlüğü yetkilileri gerekse muhtarlardan alınan bilgiler doğrultusunda İstanbul Orman İşletme Müdürlüğüne sınır komşusu olan Bahçeköy Orman İşletme Müdürlüğü'ne bağlı ve ormandan yoğun olarak ürün topladığı belirlenen 2 adet köy örneklemeye dahil edilmiştir.

Kullanıldığı tespit edilen ODOÜ'nden arazi çalışmaları ile çiçek, meyve, yaprak, sürgün, gövde, toprak altı kısımlar gibi teşhis ve tanımada gerekli olan vejetatif ve generatif organların bulunduğu örnekler toplanmış ve/veya fotoğrafları çekilmiştir. Araziden toplanan örneklerin saklanabilmesi ve sağlıklı kurutulmaları için tahta çitalardan yapılmış olan preslerden yararlanılmıştır. Bitkiler gazete kâğıtlarının arasına yerleştirilmiş, hazırlanan etiketler ile birlikte presleme yapılmıştır. Herbaryum tekniğine uygun olarak kurutulan bitki örneklerinin teşhisleri İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa Orman Fakültesinin desteğiyle, başta "Türkiye Florası" (Davis 1965-1985, Davis, 1985-1988, Güner vd., 2000) olmak üzere çeşitli çizimli ve resimli eserlerden yararlanılarak teşhis edilmiştir. Mantarların teşhisleri çeşitli kaynak ve fotoğraflardan yararlanılarak arazi çalışmalarıyla gerçekleştirilmiştir (Abatay, 1984; Acar, 2016; Akman ve Baysal, 1984; Allı, 2006; Çakır, 2011; Dağlı, 2017; Erdem, 2018; Sesli vd., 2020; Sümer, 1987; Ünal ve Karadeniz, 2020).

2. Tespit Edilen Odun Dışı Orman Ürünleri

Anketler sonucu gıda elde etmek amacıyla ormandan toplandığı tespit edilen ODOÜ'leri (otsu bitki, meyve, çiçek-yaprak, kök ve mantar) Tablo1-5'te verilmiştir. Otsu bitkiler, meyveler, çiçek-yapraklar ve kökler Latince cins/tür ve yöresel adlarıyla listelenmiştir. Mantarlar ise Latince cins/tür, Türkçe ve yöresel adlarıyla verilmiştir. Otsu bitkilerden 33, meyvelerden 12, çiçek ve yapraklardan 14, köklerden 1 ve mantarlardan 55 adet olmak üzere toplamda 115 adet ürün teşhis edilmiştir.

Otsu bitki, meyve, çiçek-yaprak, kök ve mantar olarak tespit edilen ürünlerden, günümüzde halen toplanıyor/kullanılıyor olanların bilimsel adları belirlenmiştir. Ancak artık toplanmayan ürünlerden örnek almak ve arazide tespit etmek mümkün olmadığından yalnızca yöresel adlarıyla listede yer verilmiştir.

Tablo 1: Ormandan Gıda Elde Etmek Amacıyla Toplanan Otsu Bitkiler

Latince Cins/Tür Adı	Yöresel Adı
<i>Arctium minus</i> (Hill) Bernh.	Lahana Otu, Galabak
<i>Bellis perennis</i> L.	Çayır papatyası
<i>Capsella bursa-pastoris</i>	Kuşkuş otu, Hoşkuran
<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik	Kuşkuş otu
<i>Carduus</i> sp.	Kedi Kengeli, Kedi tırnağı
<i>Celosia</i> sp.	Horoz İbiği
<i>Erica</i> sp.	Püren
<i>Erodium</i> sp.	Leylek Gagası, Turna gagası
<i>Euphorbia</i> sp.	Sütlege, Sütlice, Sütülden
<i>Ferula</i> sp.	Çakşır otu, Çarşır
<i>Lamium purpureum</i> L.	Ballıbaba
<i>Malva sylvestris</i> L.	Ebegümeci, Gömece
<i>Mentha longifolia</i> (L.) Huds.	Nane
<i>Oenanthe pimpinelloides</i> L.	Kazayağı, Kazpatisi, Sirkelik
<i>Origanum vulgare</i> L.	Kekik
<i>Papaver rhoeas</i> L.	Gelincik, Gelincik otu
<i>Plantago major</i> L.	Kırkdamar otu
<i>Plantago</i> sp.	Sinir Otu
<i>Polygonum bistorta</i> L.	Efelek, Efelik
<i>Polygonum</i> sp.	Madımak
<i>Potentilla micrantha</i>	Parmak Otu
<i>Raphanus raphanistrum</i> L.	Yabani Turp, Turp otu
<i>Rumex acetosa</i> L.	Kuzu Kulağı, Kuzu Dili
<i>Rumex tuberosus</i> L.	Labada
<i>Silybum marianum</i>	İnsan Kengeli, Meryemana Dikeni
<i>Smilax</i> sp.	Dikenucu, Melevcen, Melücen, Kırçan
<i>Sonchus asper</i> (L.) Hill. Subsp. <i>Glaucescens</i> (Jorda) Ball.	Eşek marulu, Gevirtlek

<i>Sonchus sp.</i>	Sütleşen
<i>Stellaria media</i> (L.) Vill.	Kuş otu, Kuş emeği, Kaşık çalan
<i>Sttachys sp.</i>	Tavşan Kulağı
<i>Taraxacum sp.</i>	Karahindiba, Hindiba, Radika
<i>Trachystemon orientalis</i> (L.) G.Don.	Kaldirik, Hodan, Ispıt, Karakafes, Sığır dili
<i>Urtica dioica</i> L.	Isırgan
Artık toplanmıyor	Mürekkep Yaprağı
Artık toplanmıyor	Mor Göbek, Mor Köklü
Artık toplanmıyor	Tavuk Yağı
Artık toplanmıyor	Arnavut Biberi, Et Otu
Artık toplanmıyor	Iştır
Artık toplanmıyor	Yabani Bakla
Artık toplanmıyor	Sakız Otu
Artık toplanmıyor	Kuş Bağı
Artık toplanmıyor	Samarda
Artık toplanmıyor	Fındık Otu
Artık toplanmıyor	Paracık Otu
Artık toplanmıyor	Domuz Çalısı

Tablo 2: Ormandan Gıda Elde Etmek Amacıyla Toplanan Meyveler

Latince Cins/Tür Adı	Yöresel Adı
<i>Arbutus unedo</i> L.	Dağ çileği, Kocayemiş, Davuklu
<i>Castanea sativa</i> Mill.	Kestane
<i>Cornus mas</i> L.	Kızılcık
<i>Crataegus sp.</i>	Alıç, Yemişen, Yemişken
<i>Malus sylvestris</i> (L.) Mill.	Yabani elma, Acı elma, Domuz elması
<i>Mespilus germanica</i> L.	Muşmula
<i>Pistacia sp.</i>	Çitemik, Menengiç
<i>Pyrus elaeagnifolia</i> Pallas	Yabani armut, Ahlat
<i>Rosa canina</i> L.	Kuşburnu
<i>Rubus sp.</i>	Karamuk, Böğürtlen, Karamama, Ahududu
<i>Sorbus domestica</i> L.	Üvez

<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	Güvem, Yaban Mersini, Tırınka, Yabani Erik
-------------------------------	--

Tablo 3: Ormandan Gıda Elde Etmek Amacıyla Toplanan Çiçek ve Yapraklar

Latince Cins/Tür Adı	Yöresel Adı
<i>Tilia tomentosa</i> Moench	İhlamur
<i>Alcea</i> sp.	Hatmi
<i>Bellis perennis</i> L.	Çayır papatyası, Papatya, Koyun gözü
<i>Castanea sativa</i> Mill.	Kestane
<i>Cotinus</i> sp.	Tetra yaprağı, Duman ağacı yaprağı
<i>Hypericum</i> sp.	Kantaron
<i>Laurus nobilis</i> L.	Taflan/Defne
<i>Matricaria</i> sp.	Mayıs papatyası, Alman papatyası
<i>Platanus</i> sp.	Çınar Yaprığı
<i>Paliurus</i> sp.	Karaçalı çiçeği
<i>Robinia</i> sp.	Akasya çiçeği
<i>Salvia</i> sp.	Adaçayı
<i>Sambucus</i> sp.	Mürver çiçeği
<i>Tussilago</i> sp.	Öksürük otu, Kabalak, Devetabanı, Lapaza

Tablo 4: Ormandan Gıda Elde Etmek Amacıyla Toplanan Kökler

Latince Cins/Tür Adı	Yöresel Adı
<i>Carduus</i> sp.	Devedikeni kökü, Gengel
Artık toplanmıyor	Sahlep
Artık Toplanmıyor	Reçine
Artık toplanmıyor	Yer Elması

Tablo 5: Ormandan Gıda Elde Etmek Amacıyla Toplanan Mantarlar

Latince Cins/Tür Adı	Türkçe Adı	Yöresel Adı
<i>Agaricus bisporus</i> (JE Lange) Imbach 1946	Kültür mantarı	İçikızıl, Kültür mantarı
<i>Agaricus campestris</i> L. 1753	İçikızıl mantar	Kızıliçli mantarı, Köy Mantarı (Kültür Mantarı gibi), Çayır, Evlek, Ocak mantarı, Kızılmantar,İçikızıl
<i>Agaricus silvaticus</i> Schaeff. 1774	Orman mantarı	Orman Kültür Mantarı
<i>Amanita argentea</i> Huijsman 1959	Gümüşkese mantarı	Meşe mantarı
<i>Amanita caesarea</i> (Scopp.) Pers 1801	İmparator mantarı	Duvaklı Mantarı, Duvaklıca Mantarı, Gelincik, Gelin Duvağı Mantarı, Gelin Mantarı, Gelin Yanağı Mantarı, İmparator Mantarı, Padişah Mantarı, Sezar Mantarı, Yumurta Mantarı, Domates Mantarı, Kırmızı Gelincik mantarı
<i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. 1871	Balmantarı	Kök mantarı
<i>Boletus aereus</i> Bull. 1789	Pestik mantarı	Fesleğen mantarı, Karakafa Mantarı, Feslik, Porçini mantarı, Bolet, Allah ekmeği, Horoz ibiği, Ayı, Çinçin, Satı mantarı

<i>Boletus edulis</i> Bull. 1782	Çörek mantarı	Kıkırdak, Porçini mantarı, Fesleğen Mantarı, Pestik Mantarı, Bolet, Allah ekmeği, Horoz ibiği, Ayı, Çinçin, Satı mantarı
<i>Bovistella utriformis</i> (Bull.) Demoulin & Rebriev 2017 Syn. Lycoperdon utriforme	Yan poslak mantarı	Golf mantarı
<i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Donk 1962	Gugule mantarı	Cincile, Sıra mantarı
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr. 1821	Sarıköz mantarı	Tavuk mantarı, Tavuk Bacağı Mantarı, Sarı mantar, Kaz ayağı mantarı, Yumurta Mantarı
<i>Chalciporus piperatus</i> (Bull.) Bataille 1908	Biberli mantar	Biberli mantar
<i>Chroogomphus rutilus</i> (Schaeff.) O.K. Miller 1964	Geyik mantarı	Geyik mantarı
<i>Clitocybe gibba</i> (Pers.) P. Kumm. 1871	Kocahuni mantarı	Geyik mantarı
<i>Collybia butyracea</i> (Bull.) P. Kumm. 1871	Göverték mantarı	Yağ mantarı
<i>Craterellus cornicopioides</i> (L.) Persoon 1825	Borazan mantarı	Zurna mantarı, Borazan Mantarı, Tavuk Bacağı
<i>Craterellus lutescens</i> (Fr.) Fr. 1838	Cıvciv mantarı	Cıvciv Bacağı Mantarı, Cıvciv Ayağı Mantarı

<i>Craterellus tubaeformis</i> (Fr.) Quél. 1888 <i>Syn. Cantharellus tubaeformis</i>	Civcivayağı mantarı	Civciv Bacağı Mantarı, Civciv Ayağı Mantarı
<i>Hericium coralloides</i> (Scop.) Pers. 1794	Dedesakalı mantarı	Dede Sakalı
<i>Hydnum repandum</i> (L. ex Fr.) Fr.1753	Sığırdili mantarı	Sığır dikenli mantar, Sakallı, Sığır dili mantarı
<i>Imleria badia</i> (Fr.) Vizzini 2014 <i>Syn. Boletus badius</i> Pers 1801	Meyboleti	Bolet, Allah ekmeği, Ayı Mantarı
<i>Infundibulicybe geotropa</i> (Bull.) Harmaja 2003 <i>Syn. Clitocybe geotropa</i> (Pers.) P. Kumm.1871	Etçe mantarı	Malkadın, Sıraca Mantarı, Balkadın
<i>Lactarius blennius</i> (Fr.) Fr. 1838	Bozsütlüce mantarı	Dilburan mantarı
<i>Lactarius deliciosus</i> (Fr.) S.F.Gray 1821	Kanlıca mantarı	Kanlıca, Çam mantarı
<i>Lactarius helvus</i> (Fr.) Fr. 1838	Sapıkızıl mantar	Fındık mantarı
<i>Lactarius piperatus</i> (L.) Pers. 1797	Sütlüdilburan mantarı	Acı mantar, Sütlü Mantar, Acı Sütlü Mantar, Biberli Mantar
<i>Lactarius pyrogalus</i> (Bull.) Fr.1838	Sütlüçıban mantarı	Süt, Fındık mantarı
<i>Lactarius salmonicolor</i> R.Heim et Leclair 1953	Künerkanlıcası mantarı	Kanlıca, Çam mantarı, Kanlıca Mantarı

<i>Lactarius scrobiculatus</i> (Scop.) Fr. 1838	Benekli melki mantarı	Çilya (Sarı sütlü)
<i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr. 1838	Tirmit mantarı	Sütlüce, Sütleğen, Geyik Mantarı, Dana Dili Mantarı
<i>Lactifluus vellereus</i> (Fr.) Kuntze 1891 Syn. <i>Lactarius vellerreus</i>	Biberlice mantarı	Acı mantar, Dilburan Mantarı, Çilya
<i>Laetiporus sulphureus</i> (Bull.) Murril 1920	Kükürt mantarı	Kiraz mantarı
<i>Macrolepiota procera</i> Scop. Singer 1948	Kartalayağı mantarı	Şemsiye mantarı, Gugu Mantarı, Bilezik mantar, Dedeleç, Dede mantarı, Dedeman, Dedemen mantarı
<i>Marasmius oreades</i> (Bolton) Fr. 1836	Mıhbaşı mantarı	Cincile, Sıra mantarı
<i>Meripilus giganteus</i> (Pers.) P. Karst. 1882	Karakıç mantarı	Kara mantar
<i>Morchella deliciosa</i> Fr. 1822 Syn. <i>Morchella conica</i> Pers. var. <i>deliciosa</i> Fr.	Leziz göbek mantarı	Kuzu mantarı, Kuzu göbeği mantarı, Kuzukulağı mantarı, Yanık mantarı
<i>Morchella esculenta</i> (L.) Pers. 1801 Syn. <i>Morchella conica</i> Syn. <i>Morchella esculenta</i> St. Amanas var. Pers rotunda	Kuzugöbeği mantarı	Kuzu mantarı, Kuzu göbeği mantarı, Kuzukulağı mantarı, Döbelen Mantarı, Dövelen mantarı, Yanık mantarı, Debelen mantarı
<i>Panus rudis</i> Fr. 1838	Kayın mantarı	Karakulak mantarı
<i>Pleurotus cornucopiae</i> (Paulet) Rolland 1910	Çıkrıkistiridyesi mantarı	Kayın mantarı
<i>Pleurotus eryngii</i> (DC.) Quél. 1872	Çakşır mantarı	Karakulak mantarı, Dağ mantarı

<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq. Ex Fr.) Kumm. 1871	İstiridye mantarı	İstiridye, Kayın mantarı
<i>Pleutorus drynius</i> (Pers.) P.Kumm.1871	Akistiridye mantarı	Karaağaç, Meşe mantarı
<i>Pluteus cervinus</i> (Schaeff.) P. Kumm. 1871	Ağulu çıtkırdı mantarı	Geyik Mantarı
<i>Ramaria botrytis</i> (Pers.) Bourdot 1894	Halısaçağı mantarı	Gelin parmağı, Gelin tırnağı mantarı, Keçisakalı mantarı
<i>Ramaria flava</i> (Schaeff.) Qué. 1888	Tellice mantarı	Karnabahar mantarı
<i>Russula aurea</i> Pers. 1796	Elik mantarı	Karaca mantarı
<i>Russula delica</i> Fr.1838	Akçınar mantarı	Acı mantar
<i>Sparassis crispa</i> (Wulfen) Fr. 1821	Kıvırcık mantar	Karnabahar mantarı
<i>Suillus bovinus</i> (L.) Roussel 1796 Syn. <i>Boletus bovinus</i>	Öküz mantarı	Bolet, Allah ekmeği, Ayı Mantarı
<i>Suillus grevillei</i> (Klotzsch) Singer 1945 Syn. <i>Boletus elegans</i>	Melez mantar	Bolet, Allah ekmeği, Ayı Mantarı
<i>Suillus luteus</i> (L.) Roussel 1796 Syn. <i>Boletus luteus</i>	Sünger mantarı	Bolet, Allah ekmeği, Ayı Mantarı
<i>Terfezia arenaria</i> (Moris) Trappe 1971	Domalan mantarı	Keme, Domalan
<i>Tricholoma saponaceum</i> (Fr.) P.Kumm. 1871	Kokulukarakız mantarı	Hacı şakir mantarı
<i>Volvariella bombycina</i> (Schaeff.) Singer 1951	Tüylü yumurta mantarı	Ağaç mantarı

<i>Xerocomellus chrysenteron</i> (Bull.) Şutara 2008	Pöslen mantarı	Kızıl Mantar
---	----------------	--------------

TESEKKÜR: Bu çalışma; Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü tarafından “*Gıda Olarak Yararlanılan Odun Dışı Orman Ürünlerinin Tespiti ve Geleneksel Kullanım Şekillerinin Belirlenmesi (İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği) Determinating the Traditional Usage of Non-Wood Forest Products That are Used as Nutritions: Instance of İstanbul Regional Directorate of Forestry*” konulu ve 10.7704/2015-2019-2021-2022 sayılı araştırma projesi olarak yürütülerek programdan kaldırılan projenin verilerinden yararlanılarak hazırlanmıştır.

Kaynakça

- Abatay, M., 1984. Ormanlarımızda Yetişen Yenlen Mantarlar Üretim Tekniğı ve Değerlendirilmesi, Ormancılık Araştırma Enstitüsü Yayınları, Teknik Raporlar Serisi No:18.
- Acar, E., 2016. Sinop ve Yöresi Ağızlarında Mantar Adları, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, Cilt:9 Sayı:43, ISSN: 1307-9581.
- Akman, M., Baysal, A., 1984. Ege Bölgesinde Besin Olarak Kullanılan Mantar Türleri ve Tüketim Sıklığı Üzerine Bir Araştırma Bes Diy Derg [Internet]. 30 Haziran 1984 [a.yer 17 Ekim 2022];13:107-12. Erişim adresi: <https://beslenmevediyetdergisi.org/index.php/bdd/article/view/875>
- Allı, H., Işıloğlu, M., Solak, M.H., 2006. Aydın Yöresinin Yenlen Mantarları, Selçuk Üniversitesi Fen Fakültesi Fen Dergisi, Sayı: 28 (2006) 83-92, Konya.
- Çakır, G., 2011. İğneada ve Çevresinde Ekoturizm Potanselinin Belirlenmesi ve Kırsal Kalkınma Açısından Değerlendirilmesi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ.
- Dağlı, A., 2017. Ordu'da Doğal Mantar Kültürü ve Ekoturizm, TC Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü 9.Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi.
- Davis, P.H., 1965-1985. Flora of Turkey and the Aegean Islands. Vol. I-IX, Edinburgh: Edinburgh Univ. Press.
- Davis, P.H., 1985-1988. Flora of Turkey and the Aegean Islands. Vol. X, Edinburgh: Edinburgh Univ. Press.
- Erdem, Y., 2018. Mantar Avcısının El Kitabı, ISBN: 978-605-245-059-8, Samsun.
- Sesli, E., Asan, A., Selçuk, F., 2020. Türkiye Mantarları Listesi, Ali Nihat Gökyiğit Vakfı Yayınları, ISBN: 978-605-70004-2-2.
- Sümer, S., 1987. Türkiye'nin Yenlen Mantarları, İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi, Ersu Matbaacılık.
- Ünal, S., Karadeniz, M., 2020. Kastamonu Yöresinde Tespit Edilen *Lactarius* Türleri, Ağaç ve Orman, Araştırma Makalesi, ISSN: 2757-5349-2020 1(2) 50-58.

Bölüm 3

İSTANBUL ORMAN BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜNDEKİ

BAZI ODUN DIŞI ORMAN ÜRÜNLERİNİN KULLANIM TARİFLERİ

Gözde SEZGİN¹ Dr. Gülçin ÖZER² Tülay YILMAZ³

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.17466065>

1 Orm. Müh. Gözde SEZGİN, Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Odun ve Odun Dışı Orman Ürünleri Araştırmaları Başmühendisliği, Sarıyer, İstanbul, gozdesezgin@ogm.gov.tr (ORCID: 0000-0002-8285-6237)

2 Orm. Müh. Dr. Gülçin ÖZER, Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Odun ve Odun Dışı Orman Ürünleri Araştırmaları Başmühendisi, Sarıyer, İstanbul, gulcinozer@ogm.gov.tr (ORCID: 0000-0002-6573-6129)

3 Orm. End. Müh. Tülay YILMAZ, Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Odun ve Odun Dışı Orman Ürünleri Araştırmaları Başmühendisliği Sarıyer, İstanbul, tulay.yilmaz.orem@gmail.com (ORCID: 0000-0002-8285-6237)

Özet

Etnobotanik ile ilgili tanımlamalar ve çalışmalar oldukça eski dönemlere kadar gittiği görülmektedir. Bu anlamda Amerikalı bilim insanı W. Harshberger tarafından ilk Etnobotanik içeriğinin tanımlama çalışmalarının olduğu bilinmektedir. Bu aşamada konu en sade biçimiyle “insan-bitki ilişkisi” olarak ele alınmıştır.

Etnobotanik içerikli çalışmalar; insanların yüzyıllardan buyana elde ettikleri bitkilerle insanların sağlıklarına etkide bulunma deneyimlerini yaşama geçirme biçimi olarak algılamak gerekir. Bitkilerin yapılarında yer alan içerikler dikkate alınarak insanların yararına kullanılmasının yaygınlık kazanması Etnobotanik biliminin de zamanla gelişmesini sağlamıştır.

Geçmiş yıllardan günümüze kadar bu bilgilerin kadim deneyimler olarak algılanması ve gelecek kuşaklara aktarılması büyük önem taşımaktadır. Çünkü bu kadim bilgiler insanların zor zamanlarda hayatta kalmalarını sağlayabilecek kültürel değerlerdir. Bu nedenle de özenle saptanıp, kalıcı olacak şekillerde işlenmesi gerekmektedir.

ODOÜ’lerinden yararlanmanın önemi, dünya genelinde yaşanan Covid19 pandemi döneminde daha belirgin olarak ortaya çıkmıştır. İnsanlar doğal olan ürünlere bu arada içerikleri itibarıyla de kendilerini güçlendirecek bağışıklık sistemlerine destek olacak ürünlere ve bu ürünlerden elde edilen yiyecek-içecekler yöneldikleri. Bu da göstermektedir ki, doğadan insanların yararlanmalarına uygun ürünlerin tanınması ve bu hammaddelerden ürünler elde edilmesi son derece önemlidir. Ayrıca düzenli bir gelir kaynağı oluşturabilecektir. Ancak yararlanmaların boyutlarının çok iyi düzenlenmesi ve/veya denetimlerin çok sıkılıkla yapılması zorunluluktur.

Anahtar Kelimeler: Etnobotanik, orman köyleri, Odun Dışı Orman Ürünleri yemek tarifleri

Istanbul Forest Regional Directorate Uses Of Certain Non-Wood Forest Products

Abstract

Definitions and studies related to ethnobotany date back to ancient times. In this sense, it is known that American scientist W. Harshberger was the first to define ethnobotany. At this stage, the subject was approached in its simplest form as “human-plant relations.”

Ethnobotanical studies should be understood as the way in which people have applied their centuries-old experiences of using plants to improve their health. The widespread use of plants for the benefit of humans, based on their structural components, has led to the development of ethnobotany over time.

It is of great importance that this knowledge has been perceived as ancient experience and passed on to future generations from past years to the present day. Because this ancient knowledge is a cultural value that can help people survive in difficult times. For this reason, it must be carefully identified and processed in a way that will be permanent.

The importance of utilizing ODOÜs has become more evident during the Covid-19 pandemic that has affected the entire world. People have turned to natural products, particularly those that can strengthen their immune systems and provide support, as well as the food and beverages derived from these products. This demonstrates that identifying products suitable for human use from nature and producing goods from these raw materials is of utmost importance. Additionally, it can create a steady source of income. However, it is essential that the extent of utilization is well regulated and/or subject to frequent monitoring.

Key Words: Ethnobotany, forest villages, non-wood forest products recipes

1- Giriş

Etnobotanik çalışmalar bitkilerin tedavi amaçlı, gıda, baharat, boya, yakacak ve eşya olarak kullanımlarını, aynı zamanda hayvan yemi ve veteriner hekimlikteki kullanımlarını da kapsamaktadır (Kendir ve Güvenç, 2010). Kırsal kesim veya yerleşim yerlerine uzak bölgelerde, bitkiler etnobotanik açıdan çok önemlidir. İnsanlar bu bitkilerden değişik amaçlarla yararlanmaktadır. Etnobotanik amaçlı kullanım, bitkilerdeki gelişme ve çoğalmanın daha yüksek oranda olması nedeniyle doğaya pek zarar vermez. Ancak yüksek oranda doğadan toplanması ve buna bağlı olarak iç ve dış ticaretinin yapılması, doğal tahribatın oluşmasına neden olur. Aşırı miktarda doğadan elde edilen bu türlerin yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kaldığı yani tehdit altına girdiği de görülmektedir (Coşkun, 2006).

Etnobotanik çalışmaların temeli tıbbi ve aromatik bitkiler; gıda, ilaç, kozmetik ve baharat gibi birçok kullanım amaçları olan ve insanlık tarihinin başlangıcından itibaren benzeri amaçlarla kullanıldıkları bilinen bitkilerdir. Günümüzde bitkilerden insanlık yararına daha değişik kullanım alanlarının da olduğu bilinmektedir. Örneğin fitoremediasyon gibi. Yani çeşitli bitkilerin kökleri aracılığı ile atık ortamlarda ortaya çıkan zararlı ve/veya zehirli maddeleri kullanarak diğer kirlenici ortamlara salınmasının önlenmesi gibi. Diğer yandan, ilaç olarak yararlanma açısından da ilk çağlardan günümüze kadar bitkisel kaynakların kullanıldığı bilinmektedir. Anti oksidan, anti mikrobiyal, sedatif etkiler, kanser tedavi ilaçlarının organik içerikli yapı malzemeleri vb. gibi (Ak-üz, 2010; Coşgun ve Coşgun, 2021).

Tıbbi ve aromatik bitkiler olarak etnobotanikte geniş yer alan bu bitkilerin bir kısmı yukarıda da değinildiği üzere doğadan toplanırken bir bölümü de kültüre edilmek yoluyla kullanılabilir. Etnobotanik kapsamında yer alan bitkilerin en çok göze çarpan ve araştırmaya konu olan özellikleri tedavi amaçlı kullanımlarıdır. Bitkilerle tedavi; geleneksel tedavi, tamamlayıcı tedavi, doğal tedavi gibi farklı isimlerle, gelişmemiş ülkeler başta olmak üzere dünyanın birçok ülkesinde kullanılmaktadır. Etnobotanik kapsamında bitkilerin tedavi edici amaçlarla kullanımı beraberinde bu bitkilerin ticaretini ve büyük bir ticaret hacmini de ortaya çıkarmıştır. Etnobotanik kapsamındaki tıbbi ve aromatik bitkilerin ticaretinde bu bitkilerin ağırlıklı olarak kurutulularak ticaretinin gerçekleştirildiği görülmektedir. Bununla beraber özellikle uçucu yağlarından yararlanabilmek için taze olarak da ticarete konu olduğu görülmektedir. Dünya genelinde her yıl yaklaşık yarım milyon ton kurutulmuş tıbbi ve aromatik bitkinin uluslararası ticareti yapılmakta olup, yerel ve ulusal pazarlarda da miktarı tam olarak bilinmeyen önemli miktarda tıbbi ve

aromatik bitki ticareti de bulunmaktadır (Acıbuca ve Budak, 2018).

Yurdumuzda çeşitli bölgelerde yapılan etnobotanik çalışmalara göre; yöre halkı çevresinde yetişen doğal bitki türlerinin ortalama %10-12'sini çeşitli amaçlarla kullanmaktadır. Yenen doğal bitkilerimizin 104'ü endemik olmak üzere toplam 1.182 olduğu, yapılan çalışmalar değerlendirildiğinde ülkemizde en az 1.000 bitkiden tıbbi amaçla çeşitli şekillerde yararlanıldığı ve 400 kadarının da ticaretinin yapıldığı tahmin edilmektedir. (Arslan, 2017) Türkiye; doğal bitki örtüsü bakımından Akdeniz, İran-Turan ve Avrupa-Sibiry, fitocoğrafik bölgeleri geçiş zonları üzerindedir. Dünyada üç farklı sıcak noktaya sahip nadir ülkelerden biri olan ülkemiz; Asya, Avrupa ve Afrika arasında geçiş bölgesinde olması, farklı abiyotik özelliklere sahip olması (Şekercioğlu vd., 2011) ve alan kullanım tarihi (Ambarlı ve Bilgin, 2014) nedeniyle biyolojik çeşitlilik açısından önemli bir coğrafyada yaşadığımızı göstermektedir. Ülkemizin biyolojik çeşitliliği denince özellikle bitki zenginliği ve endemik bitki türü sayısının çokluğu ön plana çıkmaktadır (DKM, 2020). Türkiye'de tanımlanmış tohumlu bitki türü sayısı günümüzde 9.753 civarındadır. Tür ve tür altı takson sayısı ise 11.707'e ulaşmıştır. Yeni türlerin tanımlanması ile bu sayı her geçen gün artmaktadır. Aynı zamanda sahip olduğu taksonların %31,82 si (3.649) endemiktir. Endemizm oranının bu derecede yüksek olması Türkiye'yi damarlı bitkiler açısından ilginç kılmakta ve cazibe merkezi olma özelliğini sürdürmektedir (DKMP, 2019). Avrupa'daki tür sayısı 12.500 civarındadır.

Bu veriler bize çok önemli düzeyde bir biyolojik çeşitlilik varlığına sahip olduğumuzu göstermektedir. Anadolu'muzun kadim uygarlıklar merkezi olması geçmişten günümüze birçok kültüre ev sahipliği yapmış olması atalarımızdan günümüze bize sayısız değer kalıdığını da göstermektedir. Tüm bu olgular birleştğinde ODOÜ'lerinden beslenebilmek için yararlanmalarda yer alan başta bitkisel kaynakların neler olduğunun bilinmesi ve yararlanma şekillerinin kayıt altına alınması ayrı bir değer kazanmaktadır.

Bu çalışmada; "Gıda Olarak Yararlanılan Odun Dışı Orman Ürünlerinin Tespiti ve Geleneksel Kullanım Şekillerinin Belirlenmesi (İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği)" proje verileri temel kaynak olarak değerlendirilmiştir. Çalışmada bölgedeki 60 orman köyünde 180 aile/işletme değerlendirilmiştir. Bölge orman köyleri örneklenirken saptanan örnek hacmi dikkate alınarak yöresel bilgi kaynakları olarak Orman İşletme Müdürlükleri, bu müdürlüklere bağlı Orman İşletme Şeflikleri ile bu birimlerde görev yapan Orman Muhafaza Memurlarının yöre insanların bilgilerinden büyük ölçüde yararlanılmıştır.

2. ODOÜ'nin Geleneksel Kullanım Şekilleri ve Bazı Tarifleri

Çalışmanın temel amacı ve en önemli bulgusu olan geleneksel kullanım şekilleri köylere göre toplanan ürün ve üründen yapılan tarifler olarak otsu bitkiler, meyveler, çiçekler ve mantarlar başlıkları altında detaylı olarak aşağıda verilmiştir.

2.1. Otsu Bitkilerin Gıda Olarak Yararlanılması İçin Bazı Tarifler

Köylere göre toplanan otsu bitkiler şekil 1 ve bu bitkilerin kullanım şekilleri tablo 1'de verilmiştir. Otsu bitkiden yapılan yemek tarifine verilen yöresel tarif ismi; İşletme Müdürlüğü/İşletme Şefliği/Köy adı ve bitkinin adına göre listelenmiştir.

Tablo 1: Köylere Göre Toplanan Otsu Bitkiler ve Gıda Olarak Kullanım Şekilleri

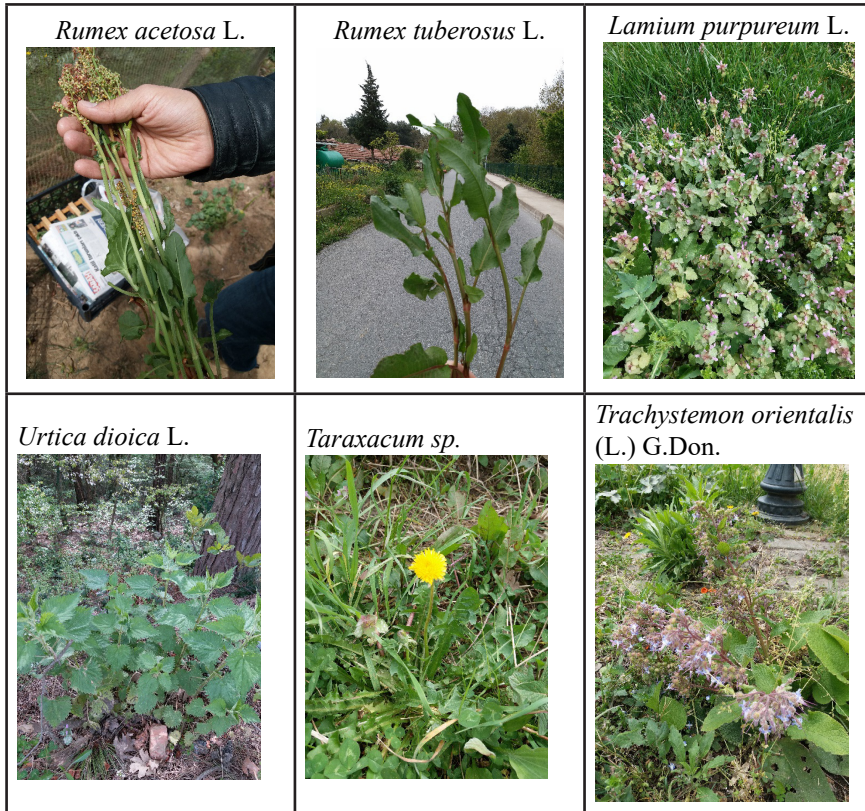
İŞLT. MD.	İŞLT. ŞEFLİĞİ	KÖY	BİTKİ ADI	TARİF
Kırklareli	Dereköy	Karadere	Kaldirik	Kaldirik
			Bütün Otlar (Karışık)	Mancar Borani ve Börek İçi
			Kuş Emeği	Kuş Emeği Omleti
			İştir	İştir Haşlama, İştir Yemeği
Kırklareli	Dereköy	Dereköy	Labada	Sarma
			Ebegümeci	Sarma
			Kuzukulağı	Çorba
			Bütün otlardan (Karışık)	Plaska
			Kaldirik	Sarma
Kırklareli	Değirmendere	Karaabalar	Isırgan	Isırgan Yemeği
			Labada	Labada Yemeği
			Ebegümeci	Sarma

Kırklareli	Değirmendere	Kocayazı	Kaldirik Ebegümeci Labada Kuzukulağı Isırgan Isırgan Ebegümeci	Turşu, Omlet Sarma, Ebegümeci Yemeği Sarma, Labada Yemeği Kavurma Omlet, Kavurma, Isırgan Yemeği Isırganlı Ekmek Ebegümeci Yemeği
Kırklareli	Üsküp	Beypınarı	Kuş Otu Hardal Tohumu Kıvırcın	Salata, Kuşkuş Yemeği, Cacık İçecek Börek İçi
Kırklareli	Dereköy	Armağan Köyü	Isırgan	Isırgan Yemeği, Çorba
Kırklareli	Üsküp	Çukurpınar	Labada	Sarma
Kırklareli	Değirmendere	Kula Köyü	Kaldirik	Kaldirikli Yumurta
Kırklareli	Kirazpınar	Geçitağzı	Isırgan	Çorba
Edirne	Uzunköprü	Beykonağı	Bütün otlardan (Karışık)	Ot Köftesi
Edirne	Uzunköprü	Kırkavak	Gelincik	Gelincik Ekmeği
Edirne	Uzunköprü	Hasanpınar	Gelincik Labada Kuzukulağı	Çay, Gelincik Yemeği Çorba Çorba, Kurufasülyeli Çorba
Edirne	Edirne	Hacılar	Bütün otlardan (Karışık) Hodan	Kalbur Pidesi Omlet
Şile	Mercanköşk	Hasanlı	Efelek Kazayağı Hindibağ	Omlet Köfte, Börek İçi Salata

Şile	Yeşilvadi	Oruçoğlu	Efelik Kazayağı Bütün Otlar (Karışık)	Salata Börek İçi, Omlet Mancar Börek İçi Turşu, Kaymaklı Dolma
Şile	Şile Merkez	Ovacık	Hodan Kazayağı Ebegümeci Efelik	Salata Zeytinyağlı Yemeği Yemeği Yumurtalı Kavurma, Yemeği
Şile	Şile Merkez	Ahmetli	Hodan Kazayağı Su Mancarı	Tepsi Böreği, Mücver, Krep Sote
Şile	Şile Merkez	İmrendere	Kaldirik	Kaldirik Macırı
Şile	Ağva	Yazımanayır	Hodan Hindibağ	Omlet Salata
Bahçeköy	Sarıyer	Uskumruköy	Isırgan Diken Ucu Hodan	Yağlaş Döndürme Hodan Aşı
Vize	Yumurtatepe	Kışlacık	Isırgan, Ebegümeci Labada	Çayı Labada Paçası
Vize	Yumurtatepe	Kızılağaç	Isırgan Bütün Otlar (Karışık)	Zelevemeği Klapanik, Zenlik
Vize	Kömürköy	Aksicim	Kaldirik Isırgan Gelincik	Turşu Yemeği Meşnik, Sap Çorbası
Vize	Kömürköy	Kömürköy	Isırgan Kaldirik	Fırında Yumurtalı Isırgan
Demirköy	Merkez	Hamdibey	Isırgan	Turşu Fırında Isırgan, Mumuriznitsa

Demirköy	Merkez	Sivriler	Isırgan Ispıt Bütün Otlar (Karışık)	Pilav Omlet Fırında Otlu Yumurta
Çatalca	Merkez	İhsaniye	Kazayağı	Salata
Çatalca	Karacaköy	Karamandere	Labada	Büyük Labada Sarması
			Diken Ucu	Turşu
			Kaldirik	Kaldirik Sapı Salatası
			Gelincik	Reçel, Köfte
			Kekik	İlacı
			Bütün otlardan (Kekik, Nane Kuş Otu, Saman Otu)	Çemen Omlet
Çatalca	Durusu	Dağyenice	Samarda Gelincik, Labada, Kuşbağı	
Çatalca	Karacaköy	Belgrat	Hodan	Börek Turşu, Sarma Gelincik Yemeği, Eleme Salata, Borani
Çatalca	Durusu	Yazlık	Gelincik Ebegümeci Ebegümeci, Isırgan, Gelincik Melevcen Kaldirik Labada	Yemeği Omlet Sarma, Turşu Labada Ekmeği
Çatalca	Merkez	Gökçeali	Labada Hindibağ	Köfte, Börek İçi Meze

Kanlıca	Beykoz	Akbaba	Hodan Yabani Turp Kazayağı Defne Isırgan, Kuş Otu, Pazı	Turşu Salata Salata Et yemeklerine eklenir Isırgan Yemeği
Kanlıca	Beykoz	Dereseki	Isırgan	Karalahana Çorbası
Kanlıca	Ömerli	Koçullu	Kazayağı	Pide İç Harcı



Şekil-1: Bazı Otsu Bitki Fotoğrafları

2.1.1. Otsu Bitkilerin Gıda Olarak Yararlanılması İçin Bazı Tarifler

1.	<u>ALTIZ BÖREĞİ:</u> Gelincik, labada, kuşbağrı otları yıkanıp ince ince doğranır. Otların üzerine tuz serpilip elle sıkarak yumuşatılır. Doğranmış soğan ile birlikte yufka-ot-yufka-ot olacak şekilde serilir. İstenirse yufkaların arasına yağ gezdirilebilir. Sobanın üzerinde börek ters yüz edilerek pişirilir.
2.	<u>CIĞERLİ LABADA DOLMASI:</u> 1/2 kg koyun iç yağ gömleğin üzerine büyük yapraklı labadalar serilir. Aynı bir tavada 1 adet soğan, 1 kase kuş üzümü, nane, karanfil, karabiber, ½ bardak pirinç, ½ bardak bulgur ve yarım kilo ciğer kavrulur. Kavrulduktan sonra labada ve gömlek yağı bu içle sarılır. Tepsiyle fırına verilir, su eklemeyen pişirilir.
3.	<u>ÇEMEN:</u> Kekik, nane, kuş otu, saman otu, 5-10 adet kırmızıbiber, domates, havuç, patlıcan bir tencerede uzun süre kaynatılır. Koyulaşınca tereyağında yarım saat kavrulur. Ocaktan indirilince dövülmüş sarımsak eklenip kavanozlanır.
4.	<u>DEFNE YAPRAĞI (BAHARAT):</u> Et yemeklerinde kullanılır. Tohumlarından evde tütsü yakılır. Yaprakları soğuk algınlığında geniz açar.
5.	<u>DİKEN UCU TURSUSU VE TURSUSU KAVURMASI:</u> Yıkanıp temizlenen diken uçları kısa süre haşlanır, bir kavanoza doldurulur. Üzerine 2-3 doğranmış limon, kaya tuzu, yarım çay bardağı sirke, su, 1/3 çay bardağı zeytinyağı eklenir. Ağzı sıkıca kapatılır. Her gün 2-3 kere sallanır. Eğer uzun süre bekletilecekse az haşlanarak, hemen yenilecekse çok haşlanarak yapılır. Arzuya göre diken ucu, pırasa ve fasulye birlikte de turşu kurur. Açılan turşular tereyağıyla kavrulup tüketilir.
6.	<u>DÖNDÜRME:</u> Diken uçları suda haşlanır. Mısır unu ve yumurta ile karıştırıp tavada yağ ile kavrulup tüketilir.
7.	<u>EBEGÜMECİ ÇAYI:</u> Ebegümeci çiçekleri kurutulup demleniyor.
8.	<u>EBEGÜMECİ SALATASI:</u> Otlar yıkanıp kendi suyuyla haşlanır. Suyu çektikten sonra zeytinyağı eklenip kavrulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt, pul biber eklenip servis edilir. Üzerine istenirse yağ da yakılabilir.
9.	<u>EBEGÜMECİ SARMASI:</u> 1 demet ebegümeci yaprağı kaynar tuzlu suya sokulup çıkartılır. Bir kapta dolma içi için; 1 adet küp küp doğranmış soğan, 1 bardak pirinç, 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber, 1 adet domates, 1 tutam karabiber (Etli istenirse kıyma eklenebilir) 1 tutam nane, 1 tutam tuz biraz suyla pişirilip demlenir. Yapraklar sarma dolma olarak sarılıp tencereye dizilir. Üzerine dilim limon dizilip zeytinyağı dökülür. Pişmeye bırakılır.
10.	<u>EBEGÜMECİ/ISIRGAN/GELİNCİK (BAHARAT VE ÇAY):</u> Kurutulup çay olarak tüketilebilir (iltihap sökücü). Kurutulup çorbalara katılabilir.

11.	<u>EBEGÜMECİNDEN BORANI:</u> Yıkayıp temizlenen otlar haşlanır, süzülüp yağ ile kavrulur. Ayrı bir tavada 2 yumurta çırpılıp pişirilir. Pişirilen yumurta parçalanıp kavrulan ebeğümecinin üzerine eklenir. Otların içine 4-5 kaşık un eklenip karıştırılır. Üzerine sirke ve sarımsak eklenir. Bir süre daha pişirilip servis edilir. Üzerine yağ yakılarak yada sirke dökülerek servis edilebilir.
12.	<u>EFELEK OMLET:</u> Yıkayıp doğranan otlar haşlanıp üzerine yumurta kırılarak tüketilir.
13.	<u>EFELEK SALATASI:</u> Kaynar suya kıyılmış efelikler atılıp yumuşayınca çıkarılır. 3 kaşık un ve tereyağı ile haşlanan otlar kavrulur. Üzerine sarımsak ile çırpılmış yoğurt dökülüp servis edilir.
14.	<u>EFELEK-EBEGÜMECİ YEMEĞİ:</u> Pirinçli ıspanak yemeği gibi yapılır ancak önceden otlar haşlayıp ekşi suyu atılır.
15.	<u>ELEME:</u> 3 çay bardağı un, 1 yumurta, yarım çay bardağı zeytinyağı, 2 paket kabartma tozu koyu kıvam elde edene kadar çırpılır. Bu hamurun içine gelincikler soğanla kavrulup karıştırılır. Koyu cıvık hamur tepsiye yayılır, üzerine yağ serpilip fırına verilir.

2.2. Meyvelerin Gıda Olarak Yararlanılması İçin Bazı Tarifler

Anket yapılan köylere göre toplanan meyveler şekil 2 ve bu meyvelerden yapılan tarifler tablo 2’de verilmiştir. Meyvelerden yapılan yemek tarifine verilen yöresel tarif ismi; İşletme Müdürlüğü/İşletme Şefliği/Köy adı ve meyvenin adına göre listelenmiştir.

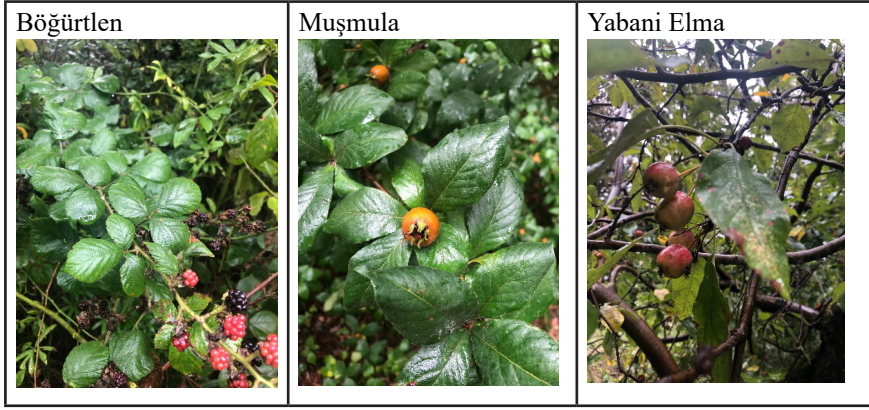
Tablo 2: Köylere Göre Toplanan Meyveler ve Gıda Olarak Kullanım Şekilleri

İŞLT.MD.	İŞLT. ŞEFLİĞİ	KÖY	MEYVE ADI	TARİF
Kırklareli	Dereköy	Karadere	Kızılcık	Reçel, Komposto, Pratik kızılıcık kompostosu
			Güvem	Reçel, Komposto
			Muşmula	Marmelat, Turşu
			Y.Erik	Komposto, Marmelat
			Y.Elma	Sirke

Kırklareli	Dereköy	Dereköy	Y.Erik Böğürtlen Güvem Kızılcık Bütün Meyvelerden	Meyve Suyu Meyve Suyu Marmelat Marmelat, Komposto Meyve Kompostosu
Kırklareli	Değirmendere	Karaabalar	Y.Erik Böğürtlen	Erik İlacı Marmelat
Kırklareli	Değirmendere	Kocayazı	Y.Elma Y.Erik Y.Armut	Komposto, Hoşaf Komposto Komposto
Kırklareli	Üsküp	Çukurpınar	Bütün Meyvelerden	Meyve Sirkesi
Kırklareli	Değirmendere	Kula Köyü	Güvem Kızılcık Y.Erik	Güvem Çayı Komposto Hoşaf
Kırklareli	Değirmendere	Ahmetler	Y.Elma Ahlat Muşmula	Hoşaf Hoşaf, Turşu Turşu
Kırklareli	Değirmendere	Ahlatlı	Kuşburnu	Marmelat
Edirne	Uzunköprü	Beykonağı	Ahlat	Turşu
Edirne	Edirne	Hacılar	Y.Elma	Kış Çayı
Edirne	Edirne	Küçükönü	Böğürtlen	Reçel Et, Pilav ve Zeytinyağlılara katılır
Şile	Şile Merkez	Ovacık	Kestane Y.Elma	Sirke Kurufasülye ve Dolmalara eklenir, Kestane Yemeği
Şile	Şile Merkez	Ahmetli	Kestane Kocayemiş	Reçel İçecek, Marmelat
Şile	Mercanköşk	Sortullu	Kızılcık Kestane	Kebap

Şile	Ağva	Yazımanayır	Muşmula Dağ Çileği	Pestil Marmelat
Vize	Kömürköy	Balkaya	Y.Erik	Komposto, Marmelat
Demirköy	İğneada	Limanköy	Muşmula	Muşmula Tükenmez
Çatalca	Merkez	Gümüşpınar	Kızılcık	Pestil
			Bütün Meyvelerden Y.Elma	Yabani Meyve Kurusu İçecek Marmelat, Muhallebi, Karamama
Çatalca	Karacaköy	Karamandere	Güvem Ahlat Muşmula Y.Elma	Turşu Pestil Sirke
Çatalca	Karacaköy	Ormanlı	Böğürtlen Güvem	Reçel Reçel
Kanlıca	Beykoz	Akbaba	Kızılcık	Tarhana Marmelat, Komposto
Kanlıca	Ömerli	Koçullu	Muşmula Kuşburnu	Marmelat
Kanlıca	Alemdağ	Reşadiye	Böğürtlen	Reçel

Alıç	Kuşburnu	Yabani Armut
		



Şekil-2: Bazı Meyve Fotoğrafları

2.2.1.Meyvelerden Gıda Olarak Yararlanılması İçin Bazı Tarifler

1.	<u>KIZILCIK/GÜVEM RECELİ:</u> Yıkayıp temizlenen kızcıkların (1,5 kg kadar) çekirdekleri çıkarılır. Bir tencerede 1- 1,5 kg şeker 1,5 lt su ile kaynatılıp şerbet pişirilir. Şerbet kıvamına gelince kızcıklar içine atılır. İstenilen kıvama geldiğinde (akışkan yada ağdalı) yani ocaktan almaya yakın yarım limon sıkılır, kavanozlara koyulur. 1 kg güvem gece ½ kg şekerde 1 gece bekletilir. Sonra 1 su bardağı su ekleyip kısık ateşte kaynatılır. Soğuduktan sonra kevgirden geçirilir, elde edilen püre tekrar koyulaşana kadar kaynatılır ve kavanozlanır.
2.	<u>BÖĞÜRTLEN RECELİ:</u> 1 kg meyve yıkanıp tencereye koyulur. Üzerine 1/2 kg şeker eklenir. 1 gece bekletilir. Sabah kısık ateşte yarım saat kaynatılır. Sıcakken kavanozlara dökülüp soğutulur. Bir gece bekletilmeyip susuz olarak da pişirilebilir. Meyvelerin üzerine (1 kg meyveye 1 kg şeker olacak şekilde) şeker serilir, 1-2 saat bekletilip kaynatılır. Koyulaşınca kavanozlanır. Bu durumda kıvama göre 1 çay bardağı su eklenebilir.
3.	<u>KOCAYEMİŞ RECELİ:</u> 1 kg meyve, 1 kg şeker, 1 su bardağı su kaynatılarak yapılır. Sıcakken kavanozlanır.
4.	<u>KIZILCIK/ERİK/GÜVEM KOMPOSTO:</u> Bir tencereye istenilen miktarda yıkanmış meyve koyulur. Üzerine çıkacak kadar su koyulup kaynatılır. Süzgeçten süzülür ve sıcakken kavanozlanıp kapakları sıkıca kapatılır. Arzuya göre şeker ilave edilerek de kaynatılabilir.

5.	<u>KIZILCIK – MUŞMULA - GÜVEM MARMELATI / KOMPOSTOSU:</u> Olgunlaşan kızılıcıklar kevgirden geçirilir. Kavanoza 3 parmak kızılıcık, 1 bardak şeker olacak şekilde kat kat serilir. Kavanozların içindeki karışım zamanla suyunu salar. Suyunu salan kavanozlar açılıp süzülüp yenebilir ya da kaynatıp sulandırılıp içecek olarak tüketilebilir. Marmelat önce kanatılıp sonra da elekten geçirilebilir. Şekersiz veya az şekerle hafif ateşte meyveler kaynatılır. Soğuyunca kevgirden geçirilir ve 1 saat daha kaynatıldıktan sonra kavanozlanır.
6.	<u>YABANI ELMA/ARMUT/ERİK EKŞİ KOMPOSTOSU:</u> Yıkanan meyveler bir bidona doldurulup üzerine çıkacak kadar su koyulur. Kapağı gevşek bırakılarak 1-2 ay beklenir. Bu kompostoyu şeker hastaları ekşi komposto olarak içiyor.
7.	<u>MUŞMULA KOMPOSTOSU:</u> Toplanan muşmulaların üzeri örtülüp bekletilir. Olgunlaştıktan yani yumuşadıktan sonra kendi suyuyla kaynatıp kevgirden geçirilir. Elde edilen püre ister şekerli ister şekersiz olarak suyla kaynatılıp komposto olarak tüketilir.
8.	<u>PRATİK KIZILCIK KOMPOSTOSU:</u> 1 kavanoza 1 çorba kaşığı şeker, kavanozun yarısını dolduracak kadar kızılıcık ve üzerine su eklenir. Kapağı sıkıca kapatılır. Kapatılan kavanoz su dolu tencerede kaynatılır. Kışın açıp içilir. Kavanozlar açıldığında 2-3 gün içerisinde tüketilmesi gerekir.
9.	<u>BÖĞÜRTLEN (KARAMUK) MARMELATI:</u> Kendi suyuyla kaynatılan böğürtlenler soğuduktan sonra kevgirden süzülür. Kalan meyve püresi istenilen kadar şekerle kaynatılıp kavanozlanır.
10.	<u>KUŞBURNU MARMELATI:</u> Meyveler yıkandıktan sonra çekirdekli olarak az suyla pişirilir. Piştikten sonra kevgirden geçirilir. Sonra ince elekten geçirilir. Elde edilen püreye arzuya göre şeker ilave edilip tekrar kaynatılır. Sıcakken kavanozlanır.
11.	<u>DAĞ ÇİLEĞİ MARMELAT:</u> Toplanan dağ çilekleri susuz olarak kısık ateşte kaynatılıp kevgirden geçirilir. Sonra istenilen miktarda şeker ilave edilip tekrar kaynatılır. Daha sonra sıcakken kavanozlanır.
12.	<u>YABANI ERİK KOMPOSTO VE MARMELATI:</u> Yıkanan erikler kendi suyunda pişirilir. Suyunu salınca kevgirden geçirilir. Ayrılan su şekerle kaynatılıp komposto yapılır. Kalan posa tekrar kevgirden geçirilir, tekrar şeker (arzuya göre) eklenip kaynatılır. Sıcakken kavanozlanır. Marmelat olarak tüketilir.
13.	<u>MUŞMULA-ERİK MARMELAT:</u> Olgunlaşan meyve kevgirden geçiriyor, çekirdeği ayrılır. 1 kavanoz meyve püresine 1/2 kg şeker oranıyla karışım hazırlanıp, tencerede kaynatılır. Pişip yoğunlaşan marmelat sıcakken kavanozlanıp kapakları sıkıca kapatılır.

2.3. Çiçeklerin Gıda Olarak Yararlanılması İçin Bazı Tarifler

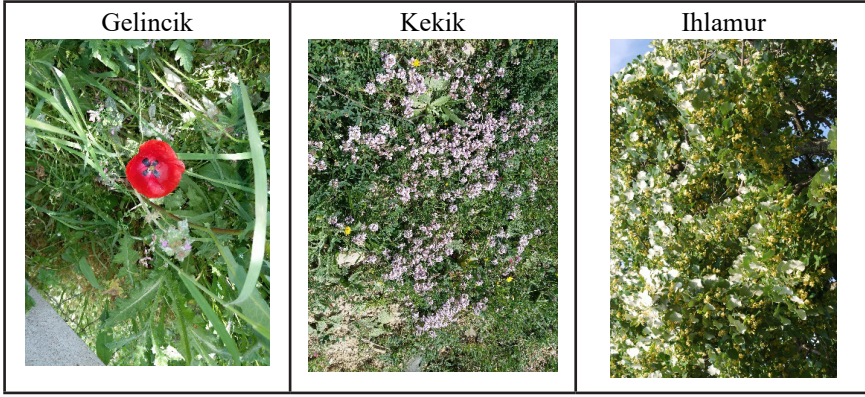
Anket yapılan köylere göre toplanan çiçekler şekil 3 ve bu çiçeklerden yapılan tarifler tablo 3’de verilmiştir. Çiçeklerden gıda olarak yararlanma şekline verilen tarif ismi; İşletme Müdürlüğü/İşletme Şefliği/Köy adı ve bitkinin adına göre listelenmiştir. Çiçeklerde tarif isimleri, genellikle kullanım şeklini belirtmek amacıyla (tam bir yemek tarifi olmamasından dolayı tarif sayısına çiçeklerle yapılan çay ve baharatlar eklenmemiştir) anket görüşmeleri yapılan kişilerin belirttiği ifadeler dikkate alınarak listelenmiştir.

Tablo 3: Köylere Göre Toplanan Çiçekler ve Gıda Olarak Kullanım Şekilleri

İŞLT. MD.	İŞLT. ŞEFLİĞİ	KÖY	ÇİÇEK ADI	TARİF
Kırklareli	Dereköy	Karadere	Ihlamur, Adaçayı	Çay
Kırklareli	Dereköy	Dereköy	Ihlamur, Adaçayı	Çay
Kırklareli	Değirmendere	Karaabalar	Ihlamur, Adaçayı, Tarla Çayı, Sarı Kantaron	Çay
Kırklareli	Değirmendere	Kocayazı	Kekik	Çay, Baharat
Kırklareli	Üsküp	Beypınarı	Ihlamur, Adaçayı, Sarı Kantaron, Tetra Yaprağı	Çay
Kırklareli	Dereköy	Armağan Köyü	Ihlamur, Adaçayı, Sarı Kantaron	Çay
Kırklareli	Üsküp	Çukurpınar	Ihlamur, Adaçayı, Sarı Kantaron, Tetra Yaprağı, Papatya	Çay
Kırklareli	Değirmendere	Kula Köyü	Kekik	Çay, Baharat
Kırklareli	Değirmendere	Ahmetler	Ihlamur, Adaçayı, Sarı Kantaron, Öksürük Otu	Çay
Kırklareli	Değirmendere	Ahlatlı	Ihlamur	Çay
Kırklareli	Kirazpınar	Geçitağzı	Ihlamur, Adaçayı, Sarı Kantaron	Çay
Edirne	Uzunköprü	Beykonağı	Ihlamur	Çay

Edirne	Uzunköprü	Kırkavak	Gelincik	Çay
Edirne	Uzunköprü	Hasanpınar	Ihlamur, Gelincik, Hatmi, Yeşil (Taze) Çam Kozalağı	Çay
Edirne	Edirne	Vaysal	Kırçığı, Papatya, Kır Çayı	Çay
Edirne	Edirne	Kalkansöğüt	Kekik	Çay, Baharat
Edirne	Edirne	Hacılar	Kır Çayı	Çay
Edirne	Edirne	Doğan Köy	Kırçayı, Papatya	Çay
Edirne	Edirne	Küçünlü	Kekik	Çay, Baharat
Edirne	Edirne	Çamlıdere	Papatya, Adaçayı	Çay
Şile	İmrenli	Kabagöz	Ihlamur	Çay
Şile	Mercanköşk	Hasanlı	Ihlamur	Çay
Şile	Yeşilvadi	Oruçoğlu	Ihlamur	Çay
Şile	Şile Merkez	Çayırbaşı	Ihlamur	Çay
Şile	Şile Merkez	Ovacık	Ihlamur	Çay
Şile	Şile Merkez	Ahmetli	Ihlamur	Çay
Şile	Şile Merkez	İmrendere	Ihlamur	Çay
Şile	Mercanköşk	Yaylalı	Ihlamur	Çay
Şile	Mercanköşk	Sortullu	Ihlamur	Çay
Şile	Ağva	Yazımanayır	Defne	Baharat
Bahçeköy	Sarıyer	Gümüşdere	Ihlamur	Çay
Bahçeköy	Sarıyer	Uskumruköy	Ihlamur	Çay
Vize	Yumurtatepe	Kışlacık	Ihlamur, Adaçayı	Çay
Vize	Yumurtatepe	Kızılağaç	Kekik	Çay, Baharat
Vize	Kömürköy	Aksicim	Ihlamur, Papatya, Kantaron	Çay
Vize	Kömürköy	Kömürköy	Ihlamur	Çay
Vize	Kömürköy	Kömürköy	Kekik	Çay, Baharat
Vize	Kömürköy	Kömürköy	Ihlamur, Adaçayı, Kantaron	Çay
Vize	Kömürköy	Kömürköy	Kekik	Çay, Baharat

Vize	Kömürköy	Balkaya	Ihlamur, Tetra Yaprağı, Sinir Otu	Çay
Demirköy	İğneada	Limanköy	Ihlamur, Mürver Çiçeği Kekik	Çay Çay, Baharat
Demirköy	Merkez	Hamdibey	Ihlamur, Papatya, Mürver Çiçeği, Tetra Yaprağı, Sarı Kantaron	Çay
Demirköy	Merkez	Sivriler	Ihlamur	Çay
Çatalca	Merkez	İhsaniye	Ihlamur, Papatya	Çay
Çatalca	Merkez	Gümüşpınar	Ihlamur	Çay
Çatalca	Karacaköy	Karamandere	Gelincik, Mor Salkım, Y.Hanımeli, Karaçalı Çiçeği, Mürver Çiçeği	Çay
Çatalca	Durusu	Dağyenice	Ihlamur	Çay
Kanlıca	Beykoz	Akbaba	Ihlamur, Ballı Baba, Gelincik, Hatmi, Akasya Çiçeği	Çay
Kanlıca	Beykoz	Dereseki	Ihlamur	Çay
Kanlıca	Ömerli	Koçullu	Ihlamur	Çay
Kanlıca	Alemdağ	Reşadiye	Ihlamur	Çay
Kanlıca	Ömerli	Sarıpınar	Ihlamur	Çay
Tekirdağ	Merkez	Semetli	Ihlamur	Çay
Tekirdağ	Bahçeköy	Bahçeköy	Ihlamur	Çay
Tekirdağ	Merkez	Akçahalil	Ihlamur	Çay
Tekirdağ	Saray	Güngörmez	Ihlamur	Çay
Tekirdağ	Saray	Ayvacık	Ihlamur	Çay
Tekirdağ	Merkez	Ormanlı	Ihlamur	Çay



Şekil-3: Bazı Çiçek Fotoğrafları

2.4. Mantarların Gıda Olarak Yararlanılması İçin Bazı Tarifler

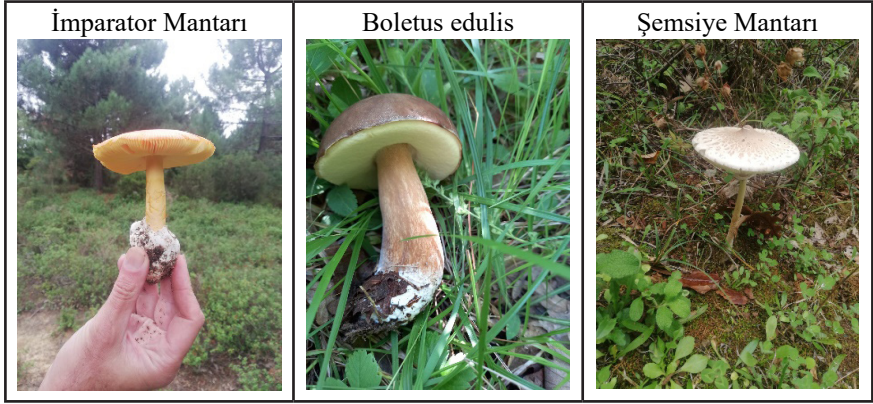
Anket yapılan köylere göre toplanan mantarlar şekil 4 ve bu mantarlardan yapılan tarifler tablo 4'te verilmiştir. Mantarlardan yapılan yemek tarifine verilen yöresel tarif ismi; İşletme Müdürlüğü/İşletme Şefliği/Köy adı ve mantarın adına göre listelenmiştir.

Tablo 4: Köylere Göre Toplanan Mantarlar ve Gıda Olarak Kullanım Şekilleri

İŞLT. MD.	İŞLT. ŞEFLİĞİ	KÖY	MANTAR ADI	TARİF
Kırklareli	Dereköy	Karadere	Bolet	Bolet Kızartması, Çıtır Bolet Kızartması, Bolet Kavurması
			Cincile	Cincileli Börek, Cincile Paçası
			Duvaklı	Duvaklı Kavurması
			Sütleğen	Sütleğen Kavurması
			Dedemen	Fırında Dedemen, Dedemen Kkızartması
			Bütün mantarlardan	Mantar Çorbası, Mantar Yemeği, Mantar Konservesi

Kırklareli	Dereköy	Dereköy	Cincile Cincik Dedemen Tavuk Bacağı Bütün mantarlardan	Cincile Böreği Cincik Bulamaç, Çorba Dedemen Dolması Yumurtalı Kavurma, Kızartma Kenarlı Börek
Kırklareli	Değirmendere	Karaabalar	Dede Keçiyağı Sütlü Duvaklı Kızıliçli	Sote, Bulamaç Sote Sote Izgara Izgara
Kırklareli	Değirmendere	Kocayazı	İstiridye Sütlü	Börek İçi, Konserve Konserve
Kırklareli	Üsküp	Beypınarı	Kanlıca Sütlüce Bütün mantarlardan	Konserve, Tava, Börek, Turşu Tava, Börek, Turşu Bandıma Yemeği
Kırklareli	Üsküp	Çukurpınar	Kanlıca	Konserve, Kızartma
Kırklareli	Değirmendere	Kula Köyü	Kazayağı	Mantarlı Omlet Bulamaç, Kapama, Tavuklu
Edirne	Uzunköprü	Kırkavak	Çayır	Sote
Edirne	Edirne	Kalkansöğüt	Kanlıca	Yemeği, Omlet, Etli Yemeği
Şile	Mercanköşk	Hasanlı	Feslik Bütün mantarlardan	Kızartma Konserve, Çorba, Börek İçi, Sote
Şile	Şile Merkez	Ahmetli	Bütün mantarlardan	Yumurtalı Kavurma, Pirinçli Yemek, Pilav
Şile	Ağva	Yazımanayır	Bütün mantarlardan	Bulgurlu Mantar

			Cincile	Çorba
Vize	Yumurtatepe	Kışlacık	Dedemen Gelin Yanağı Bütün mantarlardan	Çorba Yemeği Kapama, Pişi
Vize	Yumurtatepe	Kızılağaç	Bütün mantarlardan	Mantarşısı tavuk, Pizza, Çorba
Vize	Kömürköy	Aksicim	Padişah Sütlüce	Fırında Mantar Turşu Yemeği, Izagara- Tava
Vize	Kömürköy	Kömürköy	Bolet Bütün mantarlardan	Konserve
Vize	Kömürköy	Balkaya	Bütün mantarlardan	Güveç Mantar
Demirköy	İğneada	Limanköy	Bütün mantarlardan	Kapama, Bulamaç, Çorba
Demirköy	Merkez	Hamdibey	Bolet Kazayağı Civciv Bacağı	Kızartma Yemeği Yemeği
Demirköy	Merkez	Sivriler	Borozan Kara Bütün mantarlardan	Çorba Yemeği Fırın Mantar
Kanlıca	Beykoz	Akbaba	Bütün mantarlardan	Nohutlu Yemeği, Bulgur Pilavı
Kanlıca	Ömerli	Koçullu	Bütün mantarlardan Çayır	Pide, Kavurma Yemeği
Kanlıca	Ömerli	Sarıpınar	Gelin Dövelen Kök	Kızartma Kızartma Börek İçi
Tekirdağ	Merkez	Akçahalil	Sütlü Sakallı	Yemeği Turşu
Tekirdağ	Saray	Güngörmez	Padişah Bolet	Fırında Mantar Mantar Kapama



Şekil-4: Bazı Mantar Fotoğrafları

2.4.1 Mantarın Gıda Olarak Yararlanılması İçin Bazı Tarifler

1.	<u>MANTAR KIZARTMASI:</u> Büyük boyutlu mantarlar el ile bölünerek yada irice dilimlenip haşladıktan sonra suyu süzülür. Çırpılmış yumurtaya (arzuya göre yalnızca una da bulanabilir) ve una batırılıp kızartılır. (Bolet, dedemen, tavukbacağı, kanlıca, gelin, dövelen, feslik mantarları) Dedemen mantarı temizlendikten sonra sapsız olarak tuzlanıp bir süzgece alınır. Üzerine ağırlık koyulup suyu süzdürülür. sonrasında kızartılabilir.
2.	<u>MANTAR PACASI:</u> ½ kg kadar cincile veya bolet mantarlarının sapları temizlenip, soymadan doğranır. Yağ ile kavrulur. Ayrı bir tasta yoğurt, yumurta, un 1 kaşık çırpılır. Kavrulan mantar üzerine mantar miktarına uygun olarak su eklenir ve su kaynarken ayrı tasta çırpılan terbiye ılındırılarak eklenir. Üzerine tereyağı, baharat ve istenirse sarımsak yakılıp lezzetlendirilir. Terbiye istenirse unsuz da yapılabilir (2 yemek kaşığı salça, 1 su bardağı su, 2 yemek kaşığı un, tuz ile).
3.	<u>MANTAR YEMEĞİ:</u> ½ kg mantar iri iri doğranır. Kuru olarak tavada kavrulur. Sonra 1-2 baş soğan ve sarımsak eklenerek birlikte kavrulur. 1 tane de patates küp küp doğranarak 2-3 yemek kaşığı salçayla birlikte eklenir. Kavrulduktan sonra üzerine çıkacak kadar su eklenir ve pişirilir.
4.	<u>CİNCİLELİ BÖREK:</u> 1 yumurta, bir tutam tuz, 1 su bardağı su, alabildiğine un ile hamur yoğurulur. Hamur 10 bezeye ayrılır ve her biri yufka gibi açılır. Yufkalar sac üzerinde pişirilir. Diğer yanda istenilen miktarda matar soğan ile kavrulur. Ayrı bir kapta 4-5 yemek kaşığı yoğurt, 1 yumurta çırpılır. Yufkaların boyutunda bir tepsi içerisinde her yufka arasına sos ve mantar olacak şekilde yufkalar üst üste dizilir. Fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra üzerine tereyağı sürülüp servis edilir.

5.	<u>ÇITIR BOLET KIZARTMASI:</u> İnce ince kıyılan mantarlar tuzlandıktan sonra bir süzgece alınır. Üzerine ağırlık koyularak suyunun çıkması sağlanır. Suyu çıktıktan sonra mantarlar una bulanıp kızgın yağda kızartılır.
6.	<u>BOLET KAVURMASI:</u> Arzu edilen miktarda bolet mantarı soğan ile tavada kavrulur. Piştikten sonra servis edilir.
7.	<u>DUVAKLI KAVURMASI:</u> Mantarlar doğranıp yağda kavrulur ya da tepsie kesmeden dizilip üzerine zeytinyağı ve tuz serpilip fırında pişirilir.
8.	<u>SÜTLEĞEN KAVURMASI:</u> Mantarlar 2 kere yıkanıp temizlendikten sonra acı suyunun çıkması için doğranıp su ile kaynatıp süzülür. Süzgece koyulup süzdürülen mantarlar tuz ve un ile unlanıp, bol zeytinyağında kavrulur.
9.	<u>FIRINDA DEDEMEN YEMEĞİ:</u> Dedemen mantarının sapı yenmediğinden sapları koparılır ve fırın tepsisine ters şekilde dizilir. Yağ ve tuz serpip fırına verilir. Biraz kızarınca üzerine istenilen miktarda kaşar peyniri rendelenip tekrar fırına verilir ve pişirilir.
10.	<u>ÇİNCİLE BÖREĞİ:</u> 1 yumurta, 1 bardak süt, 1 bardak su, tuz ve alabildiğine un ile hamur yoğurulur. Börek içi: 1 adet soğan, ½ kg mantar yıkanıp doğranır. Doğranan soğan ve mantarlar tavada kavrulur. Dinlenen hamur 12 bezeye ayrılıp yufka büyüklüğünde açılır. Açılan yufkalar tepsie serilirken 2 katta bir iç malzeme ve her kata tereyağı yada zeytinyağı olacak şekilde dizilip fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
11.	<u>ÇİNCİK BULAMAC:</u> ½ kg Cincile mantarı ve 1 adet soğan küçük küçük doğranır ve kavrulur. Üzerine 1 bardak su ve 1 bardak süt eklenir ve kaynamaya bırakılır. Ayrı bir kapta 1 yumurta, 2 bardak süt ve 3 yemek kaşığı un blender yardımıyla çekilerek pürüzsüz hale getirilir. Daha sonra kaynayan tencereye bu karışım ilave edilir. 20 dk boyunca karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirilir. Muhallebi kıvamına gelince kâselere koyulup üzerine pul biber ve tereyağı yakılıp ana yemek olarak servis edilir.
12.	<u>ÇİNCİK ÇORBASI:</u> Cincik bulamacını daha fazla su ile sıvı kıvamlı pişirilmesi şeklinde yapılır.
13.	<u>DEDEMEN DOLMASI:</u> 1 adet soğan yağ ile kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine yarım bardak yıkanmış pirinç eklenip kavurmaya devam edilir. Arzuya göre baharat eklenir. Kavrulan pirinçlerin üzerine geçecek kadar su eklenip kaynadıktan sonra demlenmeye bırakılır. 1 kişiye 4-5 mantar, yarım bardak pirinç ölçüsüne göre hazırlanan iç ile yıkanıp soyulup sapı koparılmış mantarlar doldurulur (mantarlar ters şekilde tencereye dizilip, çanak gibi içleri doldurulur). Dolmaların üzerine bir miktar su ve zeytinyağı gezdirilip, tabak kapatılıp pişmeye bırakılır.

14.	<u>YUMURTALI TAVUKBACAĞI KAVURMASI:</u> Mantarlar yıkanıp doğranır. Bir miktar yağ ile kavrulur. Üzerine yumurta kırılıp piştikten sonra servis edilir.
15.	<u>DEDE MANTARI/KEÇİAYAĞI SOTE:</u> Temizlenen mantarlar doğranıp haşlanır. Suyu süzildükten sonra 1 adet soğanla birlikte kavrulur. Sıcak olarak servis edilir.
16.	<u>SÜTLÜ MANTAR SOTE:</u> Temizlenen mantarlar doğranıp haşlanır. Suyu süzildükten sonra 1 adet soğan, 1 adet domates, 1 adet kırmızıbiber ve 1 tutam tuz ile kavrulur. Sıcak servis edilir.
17.	<u>DUVAKLI MANTAR/KIZILIÇLI MANTAR IZGARA:</u> Mantarlar çiğ olarak üzerine tuz serpilip ızgarada pişirilir.

TEŞEKKÜR: Bu çalışma; Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü tarafından “*Gıda Olarak Yararlanılan Odun Dışı Orman Ürünlerinin Tespiti ve Geleneksel Kullanım Şekillerinin Belirlenmesi (İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği) Determinating the Traditional Usage of Non-Wood Forest Products That are Used as Nutritious: Instance of İstanbul Regional Directorate of Forestry*” konulu ve 10.7704/2015-2019-2021-2022 sayılı araştırma projesi olarak yürütülerek programdan kaldırılan projenin verilerinden yararlanılarak hazırlanmıştır.

Kaynakça

- Akyüz, E., 2010. Bazı *Anthemis* Türlerinin Antimikrobiyal ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Ambarlı, D., Bilgin, C. 2014. Effects of landscape, land use and vegetation on bird community composition and diversity in Inner Anatolian steppes. Agriculture, Ecosystems& Environment 182:37–46
- Arslan, N., 2017. Tıbbi Bitkilerin Yetiştiriciliğine ve Pazarlamasına Genel Bir Bakış, Erzincan Tıbbi Aromatik Bitkiler Arama Çalıştay, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi,
- Coşgun, U., Coşgun, Ö., 2021. Karabük İlinin Etnobotanik Yapısına Yönelik Değerlendirmeler. Ziraat, Orman ve Su Ürünlerinde Araştırma ve Değerlendirmeler – II. Gece Kitaplığı, ISBN 978-625-8002-20-1
- Coşkun, M. 2006. Tıbbi Bitkilerin Tabiattan Toplanması Yerine Kültürünün Yapılmasının Önemi, XVI. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, Erzurum,
- Doğa Koruma Merkezi (DKM), 2020. Orman ve Biyolojik Çeşitlilik, Doğa Koruma Merkezi, Ankara,
- Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü (DKMP), 2019. Türkiye'nin Biyolojik Çeşitliliği, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar genel Müdürlüğü, Ankara
- Şekercioğlu, Ç., Anderson, S., Akçay, E., Bilgin, R., Can, Ö., E., Semiz, G., Tavşanoğlu, Ç., Yokeş, MB., Soyumert, A., Ipekdağ, K., Sağlam, İK., Yücel, M., Dalfes. H., N., 2011. Turkey's globally important biodiversity in crisis. Biol Conserv 144:2752–2769.

Bölüm 4

İSTANBUL ORMAN BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ ALANLARINDAKİ ORMAN KÖYLERİNDE

ODUN DIŞI ORMAN ÜRÜNLERİNDEN YARARLANMA DÜZEYLERİ

*Prof. Dr. Ufuk COŞGUN¹ Orm. Müh. Gözde SEZGİN² Dr.
Gülçin ÖZER³ Orm. Müh. Avni ARSLAN⁴ Orm. Yük. Müh.
Vedat ASLAN⁵*

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.17466099>

1 Prof. Dr. Ufuk COŞGUN, Karabük Üniversitesi Orman Fakültesi Orman Mühendisliği Bölümü Karabük/TÜRKİYE, ufukcosgun@karabuk.edu.tr. (ORCID:0000-0003-4738-6636)

2 Orm. Müh. Gözde SEZGİN, Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Odun ve Odun Dışı Orman Ürünleri Araştırmaları Başmühendisliği, Sarıyer, İstanbul, gozdesezgin@ogm.gov.tr (ORCID: 0000-0002-8285-6237)

3 Orm. Müh. Dr. Gülçin ÖZER, Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Odun ve Odun Dışı Orman Ürünleri Araştırmaları Başmühendisi, Sarıyer, İstanbul, gulcinozer@ogm.gov.tr (ORCID: 0000-0002-6573-6129)

4 Orm. Müh. Avni ARSLAN, Göynük Orman İşletme Müdürlüğü, İşletme Müdür Yardımcısı, Göynük, Bolu, avniarslan@ogm.gov.tr (ORCID: 0000-0001-8486-9667)

5 Orm. Yük. Müh. Vedat ASLAN, Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Silvikültür ve Orman Botaniği Araştırmaları Başmühendisliği, Sarıyer, İstanbul, vedataslan@ogm.gov.tr (ORCID: 0009-0000-9570-1456)

Özet

Odun Dışı Orman Ürünleri (ODOÜ) ülkemiz koşullarında çok farklı yararlanma biçimleri ve yaygın yararlanma düzeyi ile dikkat çekmektedir. Ülkemiz orman köyleri doğal olarak bu süreçte başat rol oynamaktadır. Ülkemiz kırsal yapısında orman köyleri varlığı ve nüfus oranları dikkate alındığında bu durum oldukça doğaldır. Çünkü ülkemizde yaklaşık 20 bin orman köyü ülke kırsal alanındaki tüm köylerin neredeyse yarısı, 7 milyona yakın nüfus ile de kırsal alan nüfusunun yaklaşık 1/3'ü orman köylüsüdür. Bu durum orman alanlarıyla iç içe yaşayan orman köylüsünün ODOÜ'lerinden yararlanma olanağının yüksek olmasını sağlayan temel unsurlardır.

ODOÜ aynı zamanda kırsal kalkınma olanaklarına ciddi kaynak sağlama açısından da ön plana çıkmaktadır. Yani orman köylerinin temel geçimi her ne kadar birincil düzeyde tarım ve hayvancılığa dayansa da ODOÜ'nin toplayıcılığı ve/veya bu ürünlerin evcilleştirilerek bahçelerde, tarlalarda yetiştirilerek pazara sunulması önemli ekonomik kaynak katkısı sağlamaktadır. Bu nedenle de ODOÜ'nin toplanma biçimleri, miktarları ve bu ürünleri tüketim ile pazarlama durumlarının saptanması önem kazanmıştır. Bu süreçlerin iyi analiz edilmesi orman köylülerinin ekonomilerine katkıların arttırılmasına da etki etmektedir. Orman köylülerinin orman alanlarından yararlanma biçimlerinin yaygınlık kazanması bu ürünlerden aşırı yararlanmayı da beraberinde ortaya çıkarmaktadır. Bu yaklaşım ışığı altında ODOÜ'lerinden koruma kullanma dengesi içerisinde yani; bu ürünlerin doğal ortamlarında kendilerini yenileyebilme oranlarının ve/veya kapasitelerinin üzerinde toplanmaması/üretilmemesi anlamına gelmektedir.

Anahtar Kelimeler: Odun Dışı Orman Ürünleri, Orman Köyleri, ODOÜ'nin toplanma ve tüketimi

LEVELS OF UTILIZATION OF NON-WOOD FOREST PRODUCTS IN FOREST VILLAGES WITHIN THE ISTANBUL FOREST REGIONAL DIRECTORATE AREAS

Abstract

Non-timber forest products (NTFPs) attract attention in our country due to their diverse uses and widespread utilization. Forest villages naturally play a leading role in this process. Considering the existence of forest villages and their population ratios in our country's rural structure, this situation is quite natural. This is because there are approximately 20,000 forest villages in our country, which account for nearly half of all villages in rural areas, and with a population of nearly 7 million, approximately one-third of the rural population are forest villagers. These factors are the fundamental elements that enable forest villagers, who live in close proximity to forest areas, to have high access to NWFPs.

ODOÜ also stands out in terms of providing significant resources for rural development opportunities. While the primary livelihood of forest villages is based on agriculture and livestock farming, the collection of ODOÜ and/or the cultivation of these products in gardens and fields for market sale contribute significantly to the economy. For this reason, determining the collection methods, quantities, and consumption and marketing conditions of these products has become important. A thorough analysis of these processes also affects the increase in contributions to the economies of forest villagers. The widespread use of forest areas by forest villagers can also lead to overuse of these products. Under this approach, the balance between protection and use of NTFPs means that these products should not be collected or produced at rates exceeding their natural regeneration capacity or capacity to renew themselves in their natural habitats.

Keywords: Non-Timber Forest Products, Forest Villages, Collection and Consumption of NTFPs

1- Giriş

Türkiye biyolojik çeşitlilik açısından son derece zengin bir ülkedir. Türkiye'nin Asya ve Avrupa kıtalarını bağlayan konumu biyolojik çeşitlilik açısından çok önemli ekosistemleri içermesine dolayısıyla da biyolojik çeşitlilik varlığının tüm Avrupa kıtası varlığına eş düzeyde olmasına neden olmuştur. Türkiye; doğal bitki örtüsü bakımından Akdeniz, İran-Turan ve Avrupa-Sibirya, fitocoğrafik bölgeleri geçiş zonları üzerindedir. Dünyada üç farklı sıcak noktaya sahip nadir ülkelerden biri olan ülkemiz; Asya, Avrupa ve Afrika arasında geçiş bölgesinde olması, farklı abiyotik özelliklere sahip olması (Şekercioğlu vd., 2011) ve alan kullanım tarihi (Ambarlı ve Bilgin, 2014) nedeniyle biyolojik çeşitlilik açısından önemli bir coğrafyada yaşadığımızı göstermektedir. Ülkemizin biyolojik çeşitliliği denince özellikle bitki zenginliği ve endemik bitki türü sayısının çokluğu ön plana çıkmaktadır (DKM, 2020). Türkiye'de tanımlanmış tohumlu bitki türü sayısı günümüzde on bin civarındadır. Tür ve tür altı takson sayısı ise on bir bin yedi yüze ulaşmıştır. Yeni türlerin tanımlanması ile bu sayı her geçen gün artmaktadır. Aynı zamanda sahip olduğu taksonların %32'si endemiktir. Endemizm oranının bu derecede yüksek olması Türkiye'yi damarlı bitkiler açısından ilginç kılmakta ve cazibe merkezi olma özelliğini sürdürmektedir (DKMP, 2019). Avrupa'daki tür sayısı 12.500 civarındadır.

Biyolojik çeşitlilik varlık değerinin çok yüksek olması kadar bu değerlerin korunabilmesinin sağlanması da önemli bir unsurdur. Doğal kaynaklardan yararlanmanın belirli planlar dahilinde olmasını sağlamalıdır. Bu planlamalarda kaynaklardan taşıma kapasitesinin üzerinde yararlanılmamasını sağlayacak ilke ve prensiplerin oluşturulması temel kural olarak benimsenmelidir. Ancak bu anlayış ve/veya algı ile hazırlanacak planlamaların sürekliliği sağlanabilecektir.

Ülkemizin farklı bölgelerinde orman alanlarıyla iç içe yaşayan yöre halkının etrafındaki doğal bitkilerin %10-12'sinden yararlanabildiği saptanmıştır. Genelde gıda olarak yararlanılan bini aşkın yaklaşık bin yüz civarındaki bitkinin ise yine yaklaşık %10'nuna yakını endemik olduğu vurgulanmaktadır (Ertuğ, 2014) yine ülkemiz genelinde bine yakın tıbbi amaçlı yararlanılan bitkilerin ise %40'nın ticaretinin yapıldığı bilinmektedir (Arslan, 2017).

Dünya genelinde 60 bin tür bitkinin tıbbi, beslenme ve aromatik amaçlı kullanıldığı ve sadece tıbbi amaçlı kullanım için ticareti yapılan türlerin yıllık ticaret değerinin 2,5 milyar ABD dolarının üzerinde olduğu tahmin edilmektedir (WHO, 2015). Bu ürünlerin ticaretinin düzenli bir şekilde takibinin yapılması da oldukça önem kazanmıştır (Kurt, 2011;

Kurt vd. ,2011)

Bu değer Covid-19 pandemi sonrası daha yüksek düzeylere ulaşmıştır. Ülkemiz için de bu ekonomik değer önemini korumaktadır. Ancak doğal ortamlardan üretilen ODOÜ veya bir başka deyimle tıbbi aromatik bitkiler için düzenli bir yararlanma planı oluşturulması gerekmektedir (Coşgun ve Coşgun, 2021). Bazı yüksek ticaret hacmi olan türler için genel bir evcilleştirme politikasının geliştirilmesi de oldukça önemli noktayı oluşturmaktadır. Yapılan çalışmalar bazı ürünlerin yetiştirilme kapasitesinin üzerinde toplandığını göstermektedir. Bu nedenle de uzmanlar tarafından bir yararlanma sınırlandırılması getirilmektedir. Ancak ne var ki, kısıtlama yetkisi olan uzman aynı zamanda üretimi gerçekleştiren firmalara danışmanlık yaptığı da ileri sürülen bilgilerdendir. Bu durum söz konusu ürünler için sürdürülebilir bir yararlanmayı engelleyecek nitelikte bir anlayıştır. Bu nedenle de ticarete konu ODOÜ'nin üretiminin planlanması kadar bu üretimin gerçekleşmesinin de denetlenmesi süreçlerini de içeren yönetiminin de ciddi olarak değerlendirilmesi gereklidir (Ok ve Koç, 2018; Ok ve Tengiz, 2018).

Doğal alanlarla iç içe yaşayan ülkemizde oldukça büyük bir nüfus bulunmaktadır. Kırsal alanda yaşayan bu nüfusun büyük bir bölümü ise orman alanları ile iç içe yaşamaktadır. Orman köylüsü olarak da adlandırılan bu kesimin temel geçim kaynağında birinci sırayı tarım ve hayvancılık almaktadır. Orman alanlarından gelir getirecek türler aracılığı ile yararlanma ise orman köylüleri için ek bir destek olarak görülmektedir. Ancak günümüzdeki gelişmeler özellikle Covid-19 pandemi sonrası; doğal ürünlere bunlar içerisinde de bağımsızlık sistemine destek olabilecek nitelikteki bitkisel ve hayvansal hatta mantarlar gibi kaynakların önemi artmıştır. Dolayısıyla bu ürünlerin toplanması hatta evcilleştirilerek üretiminin yaygınlaştırılmasının ekonomik katkıları yüksek düzeylere ulaşmıştır. Bundan dolayı da orman alanlarından ODOÜ'nin toplanması ve kullanılması bir bölümünün de pazarlara sunulmasının incelenmesi değer kazanan bir çalışmalar olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bağlamda “Gıda Olarak Yararlanılan Odun Dışı Orman Ürünlerinin Tespiti ve Geleneksel Kullanım Şekillerinin Belirlenmesi (İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği)” konulu proje çalışma verileri önemli bir kaynak olarak görülerek değerlendirilmiştir. Bu çalışmanın temel verilerini söz konusu proje oluşturmuştur.

Çalışmada İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü orman alanları kapsamındaki orman köylülerince toplanarak üretimi gerçekleştirilen ODOÜ'lerine (otsu bitkiler, meyveler, çiçekler ile mantarlar) ilişkin değerlendirmeler her bir grup için ayrı olacak şekilde oluşturulmuştur.

2- Orman Köylüleri Tarafından ODOÜ Olarak Toplanma Yoluyla Üretilen Ürünlerin Değerlendirme Biçimleri

İnceleme alanında yer alan 60 orman köyündeki yaklaşık 180 orman köylüsü aile/işletme ile yapılan görüşmelerde bu ürünlerin nasıl elde edildikleri değerlendirme biçimleri vb. gibi etkinlikler ürünler ana gruplarına göre sunulmaktadır.

2.1. ODOÜ Olarak Toplanma Yoluyla Üretilen Otsu bitkilerin Değerlendirme Biçimleri

ODOÜ olarak ormandan toplanan otsu bitkilerin toplanan kısmı, toplanma biçimleri, toplanma sıklığı, öz tüketimde kullanılan ve satılan miktarı ile saklama yöntemleri vb. yaklaşımlar temel konu başlıkları halinde irdelenmiştir.

Toplanan kısma ve toplanma biçimi göre dağılım: Ormandan toplanan otsu bitkilerin toplanan kısmına göre dağılımı Tablo 1’de verilmiştir. Buna göre çoğunlukla bitkilerin belirli parçalarının toplanmasının tercih edildiği görülmektedir.

Tablo 1: Otsu Bitkilerin Toplanan Kısma Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Artık hiç toplamıyor	4	2,2
Bitkinin tümü toplanıyor	70	38,9
Bitkinin parçaları toplanıyor	106	58,9
Toplam	180	100,0

Ormandan toplanan otsu bitkilerin toplanma biçimine göre dağılımı Tablo 2’de verilmiştir. Otsu bitkilerin %55’lik bir oranla en çok el ile kopartılarak topladığı görülmektedir.

Tablo 2: Otsu Bitkilerin Toplanma Biçimlerine Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Artık hiç toplamıyor	4	2,2
El ile bir parçasını kopararak	100	55,6
Kökünden el ile sökerek	15	8,3
Çapa ile sökerek	8	4,4
Tümünü keserek	31	17,2
Toprak üstü kısmı keserek	22	12,2
Toplam	180	100,0

Toplanma sıklığına göre dağılım: Ormandan toplanan otsu bitkilerin her yıl toplanıp toplanmadığına dair dağılım Tablo 3'te verilmiştir. Otsu bitki toplayan orman köylülerinin çoğunlukla her yıl düzenli olarak ormandan bitki topladıkları görülmektedir.

Tablo 3: Otsu Bitkilerin Toplanma Sıklığına Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Artık hiç toplamıyor	4	2,2
Evet (topluyor)	152	84,4
Hayır (toplamıyor)	24	13,3
Toplam	180	100,0

Toplanan miktara göre dağılım: Ormandan toplanan otsu bitkilerin yıllık toplanma miktarına göre dağılımı Tablo 4'te verilmiştir. Otsu bitki toplayan orman köylülerinin çoğunluğunun (yaklaşık %60) 5 ila 10 kg arasında bitki topladığı tespit edilmiştir.

Tablo 4: Otsu Bitkilerin Toplanma Miktarına Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Artık Hiç Toplamıyor	4	2,2
0,0-5,0 Kg	44	24,4
5,1-10,0 Kg	63	35,0
10,1-20,0 Kg	40	22,2
20,1-50,0 Kg	23	12,8
50,1 + Kg	6	3,3
Toplam	180	100,0

Satılan ve öz tüketimde kullanılan miktarlarına göre dağılım: Ormandan toplanan otsu bitkilerin ne kadarlık kısmının satıldığına (alıcılara pazarlandığı) dair dağılım Tablo 5'te verilmiştir. ODOÜ olarak yararlanılan otsu bitkilerin pazara sunulma süreci değerlendirildiğinde yaklaşık %90 oranında öz tüketime ayrıldığı görülmektedir.

Tablo 5: Otsu Bitkilerin Pazarlanan/Satılan Miktarına Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Artık hiç toplamıyor	4	2,2
0,0-5,0 kg	3	1,7
5,1-10,0 kg	2	1,1
10,1-20,0 kg	2	1,1
20,1-50,0 kg	5	2,8
50,1 + kg	3	1,7

Pazara hiç sunulmuyor, öz tüketimde kullanıyor	161	89,4
Toplam	180	100,0

Satın almaya ve toplamaya gelen olup olmadığına dair dağılım: Ormandan toplanan otsu bitkilerin alacak bir alıcının var olup olmadığına dair dağılım Tablo 6'da verilmiştir. Otsu bitki toplayan orman köylüleri yüksek bir oranla otsu bitki satın alan bir aracı/alıcı olmadığını belirtmişlerdir.

Tablo 6: Otsu Bitkileri Alacak Bir Alıcı/Aracı Olup Olmadığına Dair Dağılım

	Frekans	Yüzde
Artık hiç toplamıyor	4	2,2
Evet (alıcı var)	5	2,8
Hayır (alıcı yok)	171	95,0
Toplam	180	100,0

Ormandan otsu bitki toplamaya dışarıdan gelen toplayıcıların olup olmamasına göre dağılımı gösteren tablo aşağıda verilmiştir (Tablo 7). Tablo verilerine göre çoğunlukla köy dışından otsu bitki toplamaya gelen olmadığı görülmektedir.

Tablo 7: Dışarıdan Otsu Bitki Toplamaya Gelen Olup Olmadığına Dair Dağılım

	Frekans	Yüzde
Artık hiç toplamıyor	4	2,2
Evet (gelen var)	45	25,0
Hayır (gelen yok)	131	72,8
Toplam	180	100,0

Dışarıdan gelen toplayıcıların geldikleri yere göre dağılımı: Ormandan otsu bitki toplamaya dışarıdan gelen toplayıcıların nereden geldiklerine göre dağılım Tablo 8'de verilmiştir. %25'lik bir yüzde ile dışarıdan otsu bitki toplamaya geldikleri belirtilen toplayıcıların çoğunlukla İstanbul'dan geldikleri tespit edilmiştir.

Tablo 8: Dışarıdan Gelen Toplayıcıların Geldikleri Yere Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Artık hiç toplamıyor	4	2,2
İstanbul	26	14,4
Yakın çevre	16	8,9
Tekirdağ	2	1,1

Toplamaya gelen yok	132	73,3
Toplam	180	100,0

Saklanma yöntemlerine göre dağılımı: Ormandan toplanan otsu bitkilerin saklama yöntemlerine göre dağılımı Tablo 9’da verilmiştir. Otsu bitkilerin çoğunlukla taze tüketimde kullanılmak üzere toplandığı görülmektedir.

Tablo 9: Toplanan Otsu Bitkilerin Saklama Yöntemine Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Artık hiç toplamıyor	4	2,2
Dondurarak saklama	51	28,3
Kurutularak çay şeklinde	18	10,0
Konserve olarak	2	1,1
Turşu yaparak	6	3,3
Taze olarak yararlanılıyor	99	55,0
Toplam	180	100,0

2.2. ODOÜ Olarak Toplanma Yoluyla Üretilen Meyvelerin Değerlendirme Biçimleri

ODOÜ olarak ormandan toplanan meyvelerin toplama şekil ve biçimlerine, toplanma sıklığına, öz tüketimde kullanılan ve satılan miktarına ve saklama yöntemleri vb. gibi konulara ilişkin genel değerlendirmeler aşağıda verilmiştir.

Toplama biçimine göre dağılım: Meyvelerin toplanma biçimine göre dağılımı Tablo 10’da verilmiştir. Meyvelerin çoğunlukla el ile tek tek toplanmasının tercih edildiği görülmektedir.

Tablo 10: Meyvelerin Toplanma Biçimine Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Tek tek el ile toplama	131	72,8
Dallar kesilerek	13	7,2
Çırpma, silkeleyerek toplama	36	20,0
Toplam	180	100,0

Toplanma sıklığına göre dağılım: Ormandan meyve toplayan köylülerin her yıl toplamaya çıkıp çıkmadığına göre dağılımları (Tablo 11) aşağıda verilmiştir. Meyve toplayan orman köylülerinin çoğunlukla her yıl düzenli olarak meyve topladıkları tespit edilmiştir.

Tablo 11: Meyve Toplayan Köylülerin Her Yıl Toplamaya Çıkıp Çıkmadığına Dair Dağılım

	Frekans	Yüzde
Evet (topluyor)	158	87,8
Hayır (toplamıyor)	22	12,2
Toplam	180	100,0

Toplanan miktara göre dağılım: Toplanan meyvelerin miktarına göre dağılımları Tablo 12’de verilmiştir. Meyve toplayan orman köylülerinin, toplam 50 kg’a kadar meyve toplayanların oranının %87,8 olduğu görülmektedir.

Tablo 12: Toplanan Meyvelerin Kilogram Bazında Miktarlarına Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
0,0-5,0 Kg	28	15,6
5,1-10,0 Kg	38	21,1
10,1-20,0 Kg	42	23,3
20,1-50,0 Kg	50	27,8
50,1 + Kg	22	12,2
Toplam	180	100,0

Toplanan meyvelerin satılan ve öz tüketimde kullanılan miktarlarına göre dağılım: Toplanan meyvelerin satılan miktarına göre dağılım Tablo 13’te verilmiştir. Meyve toplayan orman köylülerinin büyük çoğunluğunun meyveleri kendilerinin tüketmek üzere (öz tüketimde kullanmak) topladıkları görülmektedir.

Tablo 13: Toplanan Meyvelerin Satılan Miktarına Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Pazara hiç sunulmuyor, öz tüketimde kullanıyor	150	83,3
0,1-5,0 Kg	2	1,1
5,1-10,0	3	1,7
10,1-20,0 Kg	10	5,6
20,1-50,0 Kg	6	3,3
50,1 + Kg	9	5,0
Toplam	180	100,0

Satın almaya ve toplamaya gelen olup olmadığına dair dağılım: Yapılan anketlerde meyve toplayanlardan toptan alım yapan alıcıların olup olmadığına dair dağılım Tablo 14'te verilmiştir. Çoğunlukla ormandan toplanan meyveleri almak için alıcı/aracıların köye geldiği ya da köyde olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 14: Toptan Meyve Alıcılarının Olup Olmadığına Dair Dağılım

	Frekans	Yüzde
Evet (alıcı var)	146	81,1
Hayır (alıcı yok)	34	18,9
Toplam	180	100,0

Yapılan anketlerde dışarıdan meyve toplamaya gelen olup olmadığına dair dağılım Tablo 15'de verilmiştir. Anket görüşmelerine katılanların yarısından fazlasının meyve toplamaya köy dışından gelenlerin olduğunu belirttiği görülmektedir.

Tablo 15: Dışarıdan Meyve Toplamaya Gelen Olup Olmadığına Dair Dağılım

	Frekans	Yüzde
Evet (gelen var)	119	66,1
Hayır (gelen yok)	61	33,9
Toplam	180	100,0

Dışarıdan gelen toplayıcıların geldikleri yere göre dağılımı: Meyve toplamaya köy dışından gelenlerin nereden geldiklerine göre dağılımı gösteren Tablo 16 aşağıda verilmiştir. Meyve toplamaya köy dışından gelenlerin ise çoğunlukla köy yakınındaki çevreden (örneğin komşu köyler gibi) geldikleri görülmektedir.

Tablo 16: Köy Dışından Meyve Toplamaya Gelenlerin Geldikleri Yere Göre Dağılımları

	Frekans	Yüzde
Artık Toplamıyor	18	10,0
İstanbul	23	12,8
Çevre iller	57	31,7
Yakın çevre	82	45,6
Toplam	180	100,0

Toplanan meyvelerin saklanma yöntemlerine göre dağılımı: Toplanan meyvelerin saklama yöntemlerinin kullanımına göre dağılımı Tablo 17'de verilmiştir. Toplanan meyvelerin çoğunlukla reçel, komposto ve marmelat olarak saklanıp tüketildiği tespit edilmiştir.

Tablo 17: Toplanan Meyvelerin Saklanma Yöntemine Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Dondurularak	19	10,6
Kurutarak	31	17,2
Reçel, komposto, marmelat	97	53,9
Turşu olarak	3	1,7
Taze olarak	30	16,7
Toplam	180	100,0

2.3. ODOÜ Olarak Toplanma Yoluyla Üretilen Çiçeklerin Değerlendirme Biçimleri: ODOÜ olarak ormandan toplanan çiçeklerin toplama şekil ve biçimlerine, toplanma sıklığına, öz tüketimde kullanılan ve satılan miktarına ve saklama yöntemleri vb. gibi seçilen alt değerlendirme başlıkları kapsamında aşağıda verilmiştir.

Toplama biçimine göre dağılım: Ormandan toplanan çiçeklerin toplama biçimine göre dağılımı Tablo 18’de verilmiştir. Ormandan toplanan çiçeklerin genellikle el ile tek tek ve dalları kesip el ile tek tek toplandığı görülmektedir.

Tablo 18: Çiçeklerin Toplanma Biçimine Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Hiç çiçek toplamıyor	33	18,3
El ile tek tek toplama	73	40,6
Dalları kesip el ile tek tek toplama	67	37,2
Keserek toplama	7	3,9
Toplam	180	100,0

Toplanma sıklığına göre dağılım: Ormandan toplanan çiçeklerin her yıl toplanıp toplanmadığına dair dağılım Tablo 19’da verilmiştir. Ormandan çiçek toplayan orman köylülerinin çoğunluğunun her yıl düzenli olarak çiçek toplamaya çıktığı görülmektedir.

Tablo 19: Çiçeklerin Her Yıl Toplanma Sıklığına Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Hiç çiçek toplamıyor	33	18,3
Evet (topluyor)	147	81,7
Toplam	180	100,0

Toplanan miktara göre dağılım: Ormandan toplanan çiçeklerin yıllık toplanma miktarına göre dağılımı Tablo 20’de verilmiştir. Çiçek toplayan orman köylülerinin genellikle 10 kg’a kadar çiçek topladıkları (yaklaşık %61,7) tespit edilmiştir.

Tablo 20: Çiçeklerin Toplanma Miktarına Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Hiç Çiçek Toplamıyor	33	18,3
0,1-5,0 Kg	73	40,6
5,1-10,0 Kg	38	21,1
10,1-20,0 Kg	19	10,6
20,1-50,0 Kg	11	6,1
50,1 + Kg	6	3,3
Toplam	180	100,0

Satılan ve öz tüketimde kullanılan miktarlarına göre dağılım: Ormandan toplanan çiçeklerin ne kadarlık kısmının satıldığına (alıcılara pazarlandığı) dair dağılım Tablo 21’de verilmiştir. Ormandan çiçek toplayan orman köylülerinin çoğunlukla kendileri tüketmek (öz tüketimde kullanmak) amacıyla (%61,2) çiçek topladığı tespit edilmiştir.

Tablo 21: Çiçeklerin Pazarlanan/Satılan Miktarına Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Hiç Çiçek Toplamıyor	33	18,3
0,0-5,0 kg	9	5,0
5,1-10,0 kg	8	4,4
10,1-20,0 kg	8	4,4
20,1-50,0 kg	9	5,0
50,1 + kg	3	1,7
Pazara hiç sunulmuyor, öz tüketimde kullanıyor	110	61,2
Toplam	180	100,0

Satın almaya ve toplamaya gelen olup olmadığına dair dağılım: Ormandan toplanan çiçeklerin alacak bir alıcının var olup olmadığına dair dağılım Tablo 22’de verilmiştir. Çiçek toplayan orman köylülerinin çoğunluğu çiçek alan alıcı/aracıların olduğunu belirtmiştir.

Tablo 22: Çiçekleri Alacak Bir Alıcı/Aracı Olup Olmadığına Dair Dağılım

	Frekans	Yüzde
Hiç Çiçek Toplamıyor	33	18,3
Evet (alıcı var)	144	80,0
Hayır (alıcı yok)	3	1,7
Toplam	180	100,0

Ormandan çiçek toplamaya dışarıdan gelen toplayıcıların olup olmasına göre dağılımı gösteren tablo aşağıda verilmiştir (Tablo 23). Çiçek toplayan orman köylülerinin çoğunluğu köy dışından çiçek toplamaya gelen olduğunu belirtmiştir.

Tablo 23: Dışarıdan Çiçek Toplamaya Gelen Olup Olmadığına Dair Dağılım

	Frekans	Yüzde
Hiç Çiçek Toplamıyor	33	18,3
Evet (gelen var)	115	63,9
Hayır (gelen yok)	32	17,8
Toplam	180	100,0

Dışarıdan gelen toplayıcıların geldikleri yere göre dağılımı: Ormandan çiçek toplamaya dışarıdan gelen toplayıcıların nereden geldiklerine göre dağılım Tablo 24'te verilmiştir. Köy dışından çiçek toplamaya gelenlerin çoğunluğunun köy yakını çevreden geldikleri belirlenmiştir.

Tablo 24: Dışarıdan Gelen Toplayıcıların Geldikleri Yere Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Hiç Çiçek Toplamıyor	33	18,3
İstanbul	11	6,1
Çevre iller	46	25,6
Yakın çevre	59	32,8
Dışardan gelen yok	31	17,2
Toplam	180	100,0

Saklanma yöntemlerine göre dağılımı: Ormandan toplanan çiçeklerin saklama yöntemlerine göre dağılımı Tablo 25'te verilmiştir. Toplanan çiçeklerin %80 gibi yüksek bir oranla kurutularak saklandığı ve çay ile baharat olarak tüketildiği tespit edilmiştir.

Tablo 25: Toplanan Çiçeklerin Saklama Yöntemine Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Hiç çiçek toplanmıyor	33	18,3
Kurutularak (çay/baharat)	144	80,0
Konserve	1	0,6
Reçel olarak	2	1,1
Toplam	180	100,0

2.4. ODOÜ Olarak Toplanma Yoluyla Üretilen Mantarların Değerlendirme Biçimleri: ODOÜ olarak ormandan toplanan mantarların toplanan kısımlarına, toplanma biçimlerine, toplanma sıklığına, öz tüketimde kullanılan ve satılan miktarına ve saklama yöntemleri vb. gibi konular alt başlıklar halinde değerlendirilmiştir.

Toplanan kısma ve toplanma biçimine göre dağılım: Ormandan toplanan mantarların toplanan kısmıyla ilgili dağılım Tablo 26’da verilmiştir. Ormandan mantar toplayan köylülerinin çoğunluğunun mantarların tümünü bütün olarak topladıkları görülmektedir.

Tablo 26: Mantarların Toplanan Kısımlarına Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Tamamının toplanması	125	69,4
Parçaların toplanması	55	30,6
Toplam	180	100,0

Mantarların toplanma biçimine göre dağılım Tablo 27’de verilmiştir. Mantar toplayan orman köylülerinin mantarları genellikle el ile kopararak ya da bıçakla kökledikleri tespit edilmiştir.

Tablo 27: Mantarların Toplanma Biçimine Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Bıçakla kökünden (köküyle) kesme	66	36,7
El ile koparma	69	38,3
El ile sökme	25	13,9
Bıçakla kösüz olarak toplama	20	11,1
Toplam	180	100,0

Toplanma sıklığına göre dağılım: Ormandan mantar toplayan köylülerin her yıl toplamaya çıkıp çıkmadığına göre dağılımları (Tablo 28) aşağıda verilmiştir. Mantar toplayan orman köylülerinin büyük bir çoğunluğunun her yıl düzenli olarak mantar topladıkları belirlenmiştir.

Tablo 28: Mantar Toplayan Köylülerin Her Yıl Toplamaya Çıkıp Çıkmadığına Dair Dağılım

	Frekans	Yüzde
Evet (topluyor)	170	94,4
Hayır (toplamıyor)	10	5,6
Toplam	180	100,0

Toplanan miktara göre dağılım: Toplanan mantarların miktarına göre dağılımları Tablo 29’de verilmiştir. Mantar toplayan orman köylülerinin 20 kg’a kadar toplayanların oranı %71,1 arasında olduğu görülmektedir.

Tablo 29: Toplanan Mantarların Miktarlarına Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
0,0-5,0 Kg	25	13,9
5,1-10,0 Kg	47	26,1
10,1-20,0 Kg	56	31,1
20,1-50,0 Kg	47	26,1
50,1 + Kg	5	2,8
Toplam	180	100,0

Satılan ve öz tüketimde kullanılan miktarlarına göre dağılım: Toplanan mantarların satılan miktarına göre dağılım Tablo 30’da verilmiştir. Mantar toplayanların büyük bir çoğunluğunun ise toplama işlemini satmak için değil kendileri tüketmek için yaptıkları görülmektedir.

Tablo 30: Toplanan Mantarların Satılan Miktarına Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
0,0-5,0 Kg	1	0,6
5,1-10,0 Kg	14	7,8
10,1-20,0 Kg	14	7,8
20,1-50,0 Kg	13	7,2
Pazara hiç sunulmuyor, öz tüketimde kullanıyor	138	76,7
Toplam	180	100,0

Satın almaya ve toplamaya gelen olup olmadığına dair dağılım: Yapılan anketlerde mantar toplayanlardan toptan alım yapan alıcıların olup olmadığına dair dağılım Tablo 31’de verilmiştir. Ormandan mantar toplayanların çoğunluğu mantar almaya gelen alıcı/aracıların olduğunu belirtmiştir.

Tablo 31: Toptan Mantar Alıcılarının Olup Olmadığına Dair Dağılım

	Frekans	Yüzde
Evet (alıcı var)	150	83,3
Hayır (alıcı yok)	30	16,7
Toplam	180	100,0

Dışarıdan mantar toplamaya gelen olup olmadığına dair dağılım Tablo 32’de verilmiştir. Yine ormandan mantar toplayanların çoğunluğunun köy dışından mantar toplamaya gelenlerin olduğunu belirtmiştir.

Tablo 32: Dışarıdan Mantar Toplamaya Gelen Olup Olmadığına Dair Dağılım

	Frekans	Yüzde
Evet (gelen var)	130	72,2
Hayır (gelen yok)	50	27,8
Toplam	180	100,0

Dışarıdan gelen toplayıcıların geldikleri yere göre dağılımı: Mantar toplamaya köy dışından gelenlerin nereden geldiklerine göre dağılımı gösteren tablo (Tablo 33) aşağıda verilmiştir. Köy dışından mantar toplamaya gelenlerin çoğunlukla köye yakın çevreden geldikleri belirlenmiştir.

Tablo 33: Köy Dışından Mantar Toplamaya Gelenlerin Geldikleri Yere Göre Dağılımları

	Frekans	Yüzde
İstanbul	31	17,2
Yakın çevreden	81	45,0
Yakın illerden	61	33,9
Dışarıdan gelen yok	6	3,3
Konserve fab.	1	,6
Toplam	180	100,0

Toplanan mantarların saklanma yöntemlerine göre dağılımı: Toplanan mantarların saklama yöntemlerinin kullanımına göre dağılımı Tablo 34’te verilmiştir. Toplanan mantarların genellikle taze olarak tüketildiği/saklandığı, taze olarak tüketilemeyen kısmının ise çoğunlukla dondurularak saklandığı tespit edilmiştir.

Tablo 34: Toplanan Mantarların Saklanma Yöntemine Göre Dağılımı

	Frekans	Yüzde
Dondurarak	57	31,7
Kurutarak	10	5,6
Konserve halinde	22	12,2
Turşu şeklinde	5	2,8
Taze olarak	86	47,8
Toplam	180	100,0

3. Orman Köylüleri Tarafından ODOÜ Olarak Toplanma Yoluyla Üretilen Ürünler

İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü orman alanları kapsamındaki orman köylülerinin orman alanlarından toplayarak değerlendirdikleri ürünler dört alt başlık altında incelenmiştir. Bu kapsamda, otsu bitkiler, çiçekler, meyveler ve mantarlar için;

1. Toplanan kısmına ve toplanma biçimi göre dağılım,
2. Toplanma sıklığına göre dağılım,
3. Toplanan miktara göre dağılım,
4. Satılan ve öz tüketimde kullanılan miktarlarına göre dağılım,
5. Satın almaya ve toplamaya gelen olup olmadığına dair dağılım,
6. Dışarıdan gelen toplayıcıların geldikleri yere göre dağılımı,
7. Saklanma yöntemlerine göre dağılımı,

başlıklar halinde veriler ışık altında vurgulanmıştır. Hemen tüm ürünlerde yararlanmanın büyük ölçüde öz tüketime yönelik olduğu görülmüştür. Aileler kendi yaşamlarına yönelik tüketimi gerçekleştirerek aile ekonomisine katkı sağlarken geleneksel ve kültürel değerlerini de korumaktadırlar. Yine ürünlerin toplanma biçimlerinin de geleneksel nitelikte olduğu görülmüştür. Yani üretim ve/veya toplam aşamalarında ürünlere bazı zararlar verildiği de ifade edilmiştir. Bu nedenle de toplama aşamalarında farklı ürünler için toplama sırasında ürünlere zarar vermeyecek alet-ekipmanların kullanılması önemlidir.

Diğer yandan ODOÜ'nin yoğun olduğu orman alanlarındaki orman parçalarında üretimin planlanmasında ise orman alanlarının ikili ve/

veya çoklu işlevleri dikkate alınarak planlamalara yer verilmesi oldukça önemlidir. Planlama yapılması yeterli bir süreç olarak görülmemelidir. Bu aşamayı üretimin fiili olarak kontrolünün de gerçekleştirilmesi yani, izlenmesi ve denetlenmesi gereklidir. Ancak orman alanlarında asli ürün olarak odun hammaddeyi üretimi için gerçekleştirilen veya sarf edilen azman ve emek ancak bu üretimin odun hammaddeyi üretiminin gerçekleştirilebilmesini sağlayabilmektedir. ODOÜ'nin üretimin planlanması yapılmış olsa dahi üretimin tüm aşamalarının yeterince gözlemlenebildiği ve denetlendiği söylenemez. Bu noktada önemli bir başka süreci ise ODOÜ'nin üretiminden son tüketiciye olan pazarlama zincirinin uzunluğu ve aradaki araçlar nedeniyle oldukça yüksek fiyatların nihai tüketiciye yansımalarıdır. Oysa üretim veya toplayıcı konumundaki orman köylüsünün elde ettiği gelir ile son tüketiciye mal oluş fiyatları arasında çok büyük uçurumlar bulunmaktadır. Bu konu Orman Genel Müdürlüğü tarafından sadece tarife bedeli alınmak yoluyla orman köylüsüne katkı olarak değerlendirilmemesi gereken bir olgudur.

TEŞEKKÜR: Bu çalışma; Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü tarafından “*Gıda Olarak Yararlanılan Odun Dışı Orman Ürünlerinin Tespiti ve Geleneksel Kullanım Şekillerinin Belirlenmesi (İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği) Determinating the Traditional Usage of Non-Wood Forest Products That are Used as Nutritious: Instance of İstanbul Regional Directorate of Forestry*” konulu ve 10.7704/2015-2019-2021-2022 sayılı araştırma projesi olarak yürütülerek programdan kaldırılan projenin verilerinden yararlanılarak hazırlanmıştır.

Kaynaklar

- Arslan, M., Kaba, H., Köse, M., Yılmaz, T., Okan, T., Köse, C., Hilesiz, H., 2017. Doğal Mantar Toplayıcılığının Hasat, Ticaret ve Geleneksel Bilgi Açısından Değerlendirilmesi: İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği, Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Proje No:10.5201/2015-2017, İstanbul.
- Cosgun, U., Cosgun, Ö., 2021. Karabük İlinin Etnobotanik Yapısına Yönelik Değerlendirmeler. Ziraat, Orman ve Su Ürünlerinde Araştırma ve Değerlendirmeler-II, ISBN: 978-625-8002-20-1. Gece Kitaplığı Yayınevi.
- Doğa koruma ve Milli Parklar Genel müdürlüğü (DKMP), 2019. Türkiye'nin Biyolojik Çeşitliliği, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar genel Müdürlüğü, Ankara
- Doğa koruma Merkezi (DKM), 2020. Orman ve Biyolojik Çeşitlilik, Doğa Koruma merkezi, Ankara,
- Ertuğ, F., 2014. Etnobotanik in: Güner, A. ve Ekin, T. (edlr.) Resimli Türkiye Florası Vol:1 Nihat Gökyiğit Vakfı, Flora Araştırmaları Derneği ve Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Kurt, R., 2011. Türkiye ODOÜ'lerinin Mevcut Durumu ve Dış Ticaret Analizi, Bartın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi.
- Kurt, R., Çabuk Y., Karayılmazlar S., 2011. Türkiye ve Dünya Yuvarlak Odun ve ODOÜ'lerinin Üretim, Dış Ticaret ve Ekonomik Potansiyel Analizi, Bartın Orman Fakültesi Dergisi, Cilt:13, Sayı:20,1-9, ISSN:1308-5875.
- Ok, K., Tengiz, Y.Z., 2018. Türkiye'de Odun Dışı Orman Ürünlerinin Yönetimi, KSÜ Tarım ve Doğa Dergisi 21(3):457-471.
- Ok, K., Koç, M., 2018. Türkiye'de Odun Dışı Orman Ürünlerinin Planlanmasında Yönetim ve Yaklaşım Sorunu, Türkiye Ormancılık Dergisi, 19(4):391-402.
- WHO, 2015. Connecting Global Priorities: Biodiversity And Human Health: A State Of Knowledge Review, ISBN 9789241508537.

Bölüm 5

ODUN DIŞI ORMAN ÜRÜNLERİNDEN BESLENME AMAÇLI YARARLANMALARIN DEĞERLENDİRİLMESİ (İSTANBUL ORMAN BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ ÖRNEĞİ)

*Orm. Müh. Gözde SEZGİN¹ Prof. Dr. Ufuk COŐGUN² Dr.
Gülçin ÖZER³*

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.17466187>

1 Orm. Müh. Gözde SEZGİN, Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Odun ve Odun Dışı Orman Ürünleri Araştırmaları Başmühendisliğı, Sarıyer, İstanbul, gozdesezgin@ogm.gov.tr (ORCID: 0000-0002-8285-6237)

2 Prof. Dr. Ufuk COŞGUN, Karabük Üniversitesi Orman Fakültesi Orman Mühendisliğı Bölümü Karabük/TÜRKİYE, ufukcosgun@karabuk.edu.tr. (ORCID:0000-0003-4738-6636)

3 Orm. Müh. Dr. Gülçin ÖZER, Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Odun ve Odun Dışı Orman Ürünleri Araştırmaları Başmühendisi, Sarıyer, İstanbul, gulcinozer@ogm.gov.tr (ORCID: 0000-0002-6573-6129)

Özet

İnsanoğlu ilk çağlardan bu yana doğadan farklı şekillerde yararlanmayı bilmiştir. Doğal kaynakların kullanılması son yüzyılda artık çok üst düzeylere tırmanmıştır. Artan nüfus ve talep ve beklentileri giderek çeşitlenerek artmıştır. Bu durum doğal kaynakların onarılması güç bir şekilde yararlanılmasına evrilmiştir.

Doğadan özellikle bitkisel kaynaklı yararlanma önemli bir bilgi birikiminin de olmasını gerektirmektedir. Dünyadaki gelişmekte ve gelişmiş ülkelerin genel nüfus yapısını da dikkate aldığımızda kırsal alandan kentsel alanlara önemli bir göç yaşanmış ve yaşanmaktadır. Kırsal alanda doğal ortamlarla ve özellikle orman ekosistemleriyle iç içe yaşayan nüfus giderek azalmış ve azalmaktadır.

Sürecin bu şekilde evrilmesi kırsaldaki birçok yöresel kültürel bilgilerin ve üretim şekilleriyle yararlanma biçimlerinin de yok olmasına neden olmaktadır. Bu bağlamda orman sunduğu ürün ve hizmetlere yönelik olarak toplumların talep ve beklentileri de giderek değişmeye başlamıştır. Ormanlardan odun dışı orman ürünü (ODOÜ) şeklinde yararlanma yoğunluğu ve çeşitliliği de bu değişimden payını almaktadır. Kültür kaynaklarının yok olmasıyla bu bilgilerin de yok olmaya başladığı gözlemlenmektedir. Dolayısıyla ODOÜ'nin hem çeşitli biçimlerdeki yararlanmalara konu olması yönüyle ekonomik bir işlevi bulunmaktadır. Hem de geçmişten gelen kadim bilgiler olması yönüyle de kültürel değerlere sahiptir. Yani iki yönü bulunmaktadır.

ODOÜ'nin söz konusu bu iki yönün de korunmaya ve sürekliliğinin sağlanmasına ihtiyaç bulunmaktadır. Bir boyutuyla gelecek kuşaklara ürünlerin tanınmasının sağlanması, diğer boyutuyla da yararlanma biçimlerinin öğretilmesi gerekmektedir. Her iki yaklaşım için de ulusal ve uluslararası alanlarda çok çeşitli bilimsel çalışmalar gerçekleştirilmiştir. Temel amaç; yararlanılan ürünlerin neler olduğunun saptanması, yararlanma biçimlerinin belirlenmesi ve bu ürünlerin sürekliliğinin sağlanarak gelecek kuşaklara doğal ortamların bozulmadan yok edilmeden ulaşmasının sağlanmasıdır.

Bu makale; Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü tarafından "Gıda Olarak Yararlanılan Odun Dışı Orman Ürünlerinin Tespiti ve Geleneksel Kullanım Şekillerinin Belirlenmesi (İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği)" konulu proje çalışmasından elde edilerek oluşturulmuştur. Bu kapsamda; ODOÜ'den yararlanma açısından öne çıkan otsu bitkiler, meyveler, çiçekler ve mantarların neler olduğu saptanmıştır. Ayrıca ODOÜ'lerinden olmak üzere otsu bitkiler, meyveler, çiçekler ve mantarlardan yararlanmalara ilişkin değerlendirmelere yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Odun Dışı Orman Ürünleri, orman köyleri,

AN ASSESSMENT OF THE USE OF NON-WOOD FOREST PRODUCTS FOR FOOD PURPOSES

(The Case of the Istanbul Forest Regional Directorate)

Abstract

Humankind has known how to exploit nature in various ways since ancient times. The use of natural resources has now reached unprecedented levels in the last century. Population growth and demand have increased, and expectations have diversified. This situation has led to the exploitation of natural resources in ways that are difficult to reverse.

Injuries caused by nature, especially those originating from plants, require significant knowledge. Considering the general population structure of developing and developed countries around the world, there has been and continues to be significant migration from rural to urban areas. The population living in close contact with natural environments, especially forest ecosystems, in rural areas has gradually decreased and continues to decline.

This evolution of the process has led to the loss of many local cultural knowledge and forms of utilization in rural areas. In this context, the demands and expectations of communities regarding the products and services provided by forests have also begun to change. The intensity and diversity of utilization of non-timber forest products (NTFPs) from forests have also been affected by this change. It can be observed that with the disappearance of cultural resources, this knowledge is also beginning to disappear. Therefore, NTFPs have an economic function in that they are subject to various forms of exploitation. They also have cultural value in that they are ancient knowledge passed down from the past. In other words, they have two aspects.

Both of these aspects of non-wood forest products (NTFPs) need to be protected and their continuity ensured. On one hand, it is necessary to ensure that future generations recognize the products, and on the other hand, it is necessary to teach the forms of utilization. Numerous scientific studies have been conducted at both the national and international levels for both approaches. The fundamental objective is to identify the products being utilized, determine the forms of utilization, and ensure the continuity of these products so that future generations can access natural environments without them being destroyed or degraded.

This article was compiled based on a project study conducted by the Marmara Forestry Research Institute titled "Identification of Non-Tim-

ber Forest Products Used as Food and Determination of Their Traditional Uses (Case Study: Istanbul Forest Regional Directorate).” Within this scope, the herbaceous plants, fruits, flowers, and mushrooms that stand out in terms of their use as non-timber forest products have been identified. In addition, assessments regarding the use of herbaceous plants, fruits, flowers, and mushrooms as non-timber forest products have been included.

Keywords: Non-Timber Forest Products, Forest Villages

1- GİRİŞ

Odun Dışı Orman Ürünleri (ODOÜ) bitkisel ve/veya hayvansal kaynaklar olabileceği gibi mantarların da bu kapsamda değerlendirildiği bilinmektedir. Eski çağlardan günümüze bu yararlanma biçimi giderek gelişmiş ve farklılaşmıştır. Zamanla “tıbbi aromatik bitkiler” olarak da adlandırılan doğan yararlanma biçimleri günümüzde giderek daha önem kazanmaktadır. Doğal olana yönelme eğilimi Covid-19 süreciyle üst düzeye ulaşmıştır.

Etnobotanik bilim alanı olarak görülen doğan çeşitli amaçlarla yararlanma anlayışının bir boyutunu da kültürel değerler oluşturmaktadır. Geçmiş yıllarda toplumların yaşayarak oluşturulmuş ve tortulaşmış olan bilgilerin korunması gelecek kuşaklara taşınmasının sağlanması boyutu da ayrıca üzerinde durulmayı gerektiren bir konu olmuştur.

Anadolu yerleşkesi birçok kültürün gelip geçtiği, önemli izler bırakıldığı, aynı zamanda da biyolojik çeşitliliğin yüksek olduğu bir coğrafyadır (Davis, 1965-1985; Davis 1985-1988). Bu özellikleri nedeniyle de doğal alanlardan bitkisel ve hayvansal ve de mantralar boyutuyla yararlanma olanağının geliştiği bir bölgedir. Bu bölgedeki kadim toplumların yararlanma biçimlerinin kayıt altına alınarak korunması gerekmektedir ve bu konuda çeşitli çalışmalar görülmektedir (Baytop, 1963; Baytop, 1994; Başer, 1998). Toplumların bu bilgi birikimleri açısından öne çıkan kesimi kırsal alanın en uç kesimindeki orman köyleridir. Orman alanlarıyla iç içe yaşayan bu toplumların doğadan çeşitli şekillerde yararlanma hafızaları daha geniştir. Orman köyleri, günümüz Türkiye’inde kırsaldan kentlere göçün de en yoğun olduğu bölgelerdir. Bu nedenle de bu alanlarda yaşayan toplumların sahip oldukları bilgilerin kaybolmadan kayıt altına alınması büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda; Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü’nce İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Orman alanları kapsamında yer alan orman köyleri örneklenerek yapılan proje çalışmasından elde edilen bilgiler ışığı altında “Odun Dışı Orman Ürünlerinden Beslenme Amaçlı Yararlanmaların İrdelenmesi (İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği)” konulu bu makale oluşturulmuştur. Bu kapsamda, bitkilerden meyve ve çiçek olarak yararlanmalar, mantarlardan yararlanmalar, otsu bitkilerden yararlanılmalara yönelik değerlendirmeler ortaya konulmuştur.

İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü sınırları içerisindeki orman köyleri örneklenmiş ve geleneksel bilgiler kayıt altına alınarak yok olmaması yönünde bir çaba sarfedilmiştir. Yapılan bu çalışmalar halk ve bitkiler arasındaki ilişkiyi gelecekteki kuşaklara aktarması

açısından önem taşımaktadır. Böylelikle geleneksel kültür haline gelmiş olan bilgilerinin unutulması ve kaybolması önlenecektir. Bu değerli bilgilerin ve kültürel zenginliğin aktarımı sağlanmalıdır. Türkiye’de gözlenen tür ve ürün çeşitliliği, sürdürülebilir odun dışı orman ürünleri yönetiminin gerektirdiği farklı disiplinlerin bilgilerini tek bir ortak amaç doğrultusunda “bütünleştirme” ihtiyacını artırmaktadır (Ok ve Koç, 2018). Bu nedenle bu ve benzeri yöndeki girişimlerin projeler halinde ve daha mikro düzeyde yürütülerek geleneksel bilgilere sahip çıkmak yaygınlaştırılmalıdır (Yıldırım, 2012). Bu olgu kültürel niteliği ile de ayrıca önem arz etmektedir. Yapılan yöresel yemeklerin pişirme, tüketme ve saklama şekillerinin farklılık göstermesi Anadolu’nun kültürel anlamda zenginliğini ortaya çıkarmaktadır. Türkiye’nin farklı bölgelerinde de bu çalışmaların yapılmasıyla, Anadolu’nun zengin kültürel mirasına katkı sağlanılabilecektir. Aynı şekilde; ormandan en fazla toplanan/yararlanılan ürünler üzerinde çalışılıp, türlerinin tehlikeye girmesinin önüne geçecek önemler alınmalıdır.

Zengin bir kültürel mirasa sahip olan ülkemizin de etnobotanik açıdan oldukça kapsamlı bir bilgi hazinesi mevcuttur (Kendir ve Güvenç, 2010; Koçyiğit, M., 2005; Götaş, Ö., Gıdık, B., 2019; Güner vd., 2000; Güner, 2004; Güner vd., 2012; Faydalıoğlu ve Sürücüoğlu, 2011; Demirezer, 2010; Şimşek vd., 2002; Sümer, 1987; Tan, 2010; Urhan vd., 2016). Ancak, kırsal kesimden kentlere olan göçlere ve gelişen teknolojiye paralel olarak, yeni nesiller bu hazinenin değerini bilmemekte ve bu bilgiler kullanılmadığı için kaybolma riski taşımaktadır. Bu nedenle çok değerli bu bilgilerin bir an önce yazılı hale getirilme zorunluluğu ortaya çıkmaktadır. Bu zorunluluk ülkemiz ekonomisi açısından da önemlidir (Coşgun ve Coşgun, 2021).

2- Odun Dışı Orman Ürünlerinden Yararlanmaların Boyutlarının İrdelenmesi

ODOÜ’den yararlanma açısından konu irdelendiğinde en çok yararlanılan otsu bitkiler, meyveler, çiçekler ve mantarlar olmak üzere vurgulanmıştır. Bu şekilde her bir konu bazında da değerlendirmeler maddeler halinde vurgulanmıştır.

İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü sınırları içerisinde yetişen gıda olarak yararlanılan odun dışı orman ürünlerini ve bu ürünlerin kullanım şekillerini tespit etmek amacıyla yapılan proje çalışmasında; İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü’ne bağlı, 9 adet orman işletme müdürlüğünün sınırlarındaki 60 adet orman içi köyde, toplam 180 orman köylüsü/hane (kişi) ile yüz yüze anket uygulamaları ile özgün alan verileri elde

edilmiştir. Bu veriler ve aralarındaki ilişkiler çeşitli analizlerle incelenmiştir.

ODOÜ'lerine yönelik kullanım şekilleri, toplanması ve teşhisi genel olarak kuşaktan kuşağa aktarılan bir yapı sergilemektedir. Çalışma alanında ODOÜ'leri toplamasını gerçekleştiren kişilerin bu ürünleri toplamayı öğrenme kaynaklarının %67, teşhisi öğrenme kaynaklarının ise %66 oranında aileleridir. “Mantar toplama faaliyetinin sırasıyla, aile fertleri, arkadaşlar ve komşular tarafından öğretildiği ortaya çıkmaktadır.” sonucu elde edilmiştir (Arslan vd., 2017). Bu sonuç da projeden elde edilen sonuçlarla örtüşmektedir.

Ormandan ODOÜ olarak yararlanmak amacıyla toplanan otsu bitkilerin yaklaşık %90'ı, mantarların %76'si, meyvelerin %83'ü ve çiçeklerin %61,2'sinin “**öztüketim**” için kullanıldığı tespit edilmiştir. Geleneksel kullanım bilgileri dikkate alındığında, orman köylülerinin toplama ve teşhisi çoğunlukla ebeveynlerden öğrendiği görülmüştür. Örneklenen köylerde yapılan görüşmeler neticesinde bir köyden en az 1, en fazla 21 adet tarif elde edilmiştir. Görüşülen 180 kişiden otsu bitkilere ait 90, meyvelere ait 38 ve mantarlara ait 65 adet olmak üzere toplamda 193 adet ODOÜ ile yapılan yemek ve diğer kullanımlara ait (turşu, reçel, marmelat, içecek ve salata vb.) tarif kayıt altına alınmıştır. Bu tarifler doğrultusundan en fazla toplanıldığı ve yararlanıldığı tespit edilen ürünler;

- Otsu Bitkiler
 - Isırgan (*Urtica dioica* L.)
 - Labada (*Rumex tuberosus* L.)
 - Ebegümesi (*Malva sylvestris* L.)
- Meyveler
 - Kızılcık (*Cornus mas* L.)
 - Güvem (*Vaccinium myrtillus* L.)
 - Kuşburnu (*Rosa canina* L.)
- Çiçekler
 - Ihlamur (*Tilia tomentosa* Moench.)
 - Adaçayı (*Salvia* sp.)

- Mantarlar

- Bolet (*Suillus grevillei*, *Imleria badia*, *Suillus bovinus*, *Suillus luteus*)
- Çayır (*Agaricus campestris*)
- Kanlıca mantarı (*Lactarius deliciosus*, *Lactarius salmonicolor*)

şeklinde belirlenmiştir.

En fazla tercih edilen kullanım şekilleri dikkate alındığında ise, çoğunlukla toplanan otsu bitkilerin kavrularak, mantarların sote ve fırın yemeği, meyvelerin reçel ve marmelat ile çiçeklerin ise çay olarak tüketildikleri ortaya çıkmıştır. Diğer yandan, elde edilen bilgiler ışığında yemek yapımında kullanılan doğal bitkilerin toplama biçimleri, kullanılan kısımları ve kullanıma ilişkin bilgi kaynakları literatürde yapılan çalışmalarla (Fakir vd., 2008; Özhatay vd., 1997; Güneş, 2016) benzerlik göstermektedir. Bundan dolayı, değişik bölgelerde de benzer bir yaşam şeklinin olduğu söylenebilir.

Doğadan toplanan mantarlardan yararlanma şekli genelde; kavurma, kızartma, börek, pilav, yumurtalı mantar, pizza, pirinçli mantar yemeği, kıymalı sote, közleme, güveç, çorba ve mantarlı makarna yemekleri şeklindedir (Arslan vd., 2017).

Bununla birlikte; yaprakların ise, kurutulup çay olarak tüketildiği, taze yaprakların haşlanıp soğan ve biberle kavrularak yendiği, üzerine yumurta kırılarak tüketildiği belirtilmektedir (Sargın, 2019). Örneğin; ebegümece yapraklarının kurutulup çay olarak tüketildiği (Hakverdi ve Yiğit, 2017), bir başka yararlanma biçimi olarak yine ebegümece büyük yapraklarından sarma yapımında ve börek için iç malzeme yapımında, taze yaprakları ise haşlanarak yoğurtlu mezesi ve pirinçli yemeğinin yapıldığı tespit edilmiştir (İnaltong, 2015). Projeden elde edilen bulguların belirtilen çalışmalarla bazı benzerlikler göstermiş olsa da benzer tarifler arasında küçük farklıklar bulunmakta ve aynı üründen yapılan farklı tarifler de yer almıştır. Taze ısırgan (*U. dioica*) otunun çorba yapımında kullanıldığı belirtilmiştir (Ceylan ve Yücel, 2015). Bu çalışma kapsamında ise ısırgan otundan ayrıca ekmek ve pirinçli yemek de yapıldığı tespit edilmiştir. Diğer yandan, ısırgan otu ve ebegümeciden bulgurlu yemek yapımı, proje bulgularında tespit edilen tariflerle benzerlik göstermektedir (Kaytanlıoğlu vd., 2021). Ayrıca farklı bulgular olarak, ısırgan otundan yağlaş (yoğun/bulamaç kıvamlı bir yemek) ve diğer otlarla karıştırılarak yemek yapıldığı tespit edilmiştir.

Kaldirik otunun bulgurlu yemek ve sarma olarak tüketildiği belirtilmektedir (Karaevli ve Sarıkaya, 2019). Proje bulguları açısından, kaldirik otunun bu tariflerin yanı sıra omlet, turşu ve yumurtalı kavurma olarak da tüketildiği belirlenmiştir. Ayrıca kaldirik otu sarması yemeğinin farklı olarak kaymak eklenerek yapıldığı tespit edilmiştir.

Gıda olarak kullanılan ODOÜ'nin; çiğ olarak, kızartılarak ya da fırınlanarak, haşlayarak veya haşlayıp süzildükten sonra içine bulgur, pirinç katılarak, yumurtalı veya yumurtasız, sarımsaklı yoğurt ilave edilerek kullanımları farklılaşmaktadır. Kullanılan bazı bitkiler ise baharat olarak, tat ve koku için, bazıları ise sadece çay olarak tüketilmektedir. Gıda olarak kullanılan bitkilerin tedavi amacıyla da kullanılması, toksik etkisinin gözardı edilmemesi güvenilirliği açısından önem arz etmektedir.

“Köyler ile yararlanılan ODOÜ'nin çeşitlerine göre sayıları arasındaki farklılık/ilişki” olup olmadığı, *“köyler ile elde edilen tarif sayıları arasındaki farklılık/ilişki”* ve yararlanılan ODOÜ'lerinin çeşitlerine göre sayıları ile geleneksel kullanım (tarif) sayıları arasında farklılık/ilişki olup olmadığına yönelik değerlendirmelerde istatistiki bir anlamlılık oluşmadığı görülmüştür.

ODOÜ'lerinden yararlanan orman köylülerinin eğitim durumları ile toplanan ürün çeşidi sayısı arasında bir ilişki görülmektedir. Basit korelasyon analizi sonucunda ODOÜ'lerinden yararlanan orman köylülerinin eğitim düzeyi arttıkça yararlandıkları ürün çeşitliliğinin de arttığı söylenebilir. Eğitim düzeyi ile ODOÜ'lerinde yararlanma bilincinin daha geliştiği, yaralanma biçimlerine daha hâkim olunabileceği öngörülebilir. ODOÜ'lerine yönelik toplumdaki değer yargılarının gün geçtikçe artması eğitilmiş olan orman köylüsünün ilgisini de artırmaktadır. Bu anlamda ODOÜ'ni toplama şekli ve teşhis/tanıma şeklinin %67-66 oranında aile içerisinde çözüldüğü görülmektedir.

“ODOÜ'den geleneksel kullanım için yararlanan kişilerin aylık gelirleri ile toplanan ürün çeşidi sayısı arasında bir ilişki var mıdır?” hipotezi test edildiğinde negatif yönde bir ilişki olduğu görülmüştür. Buna göre; Orman köylüsü ailelerin gelir düzeyleri arttıkça daha az ODOÜ toplama ihtiyacı duydukları söylenebilir.

Ormandan toplanan ODOÜ'lerinden olan otsu bitkilerin, yararlanımlarına yönelik değerlendirmeler;

1. Bitkilerin yaklaşık %59 oranında tüm parçaları toplanmaktadır. Otsu bitkiler genellikle tek yıllık olduklarından bitkinin tüm üst

- gövdesi yenilebilir durumdadır. Çok yıllık otsu bitkilerin ise çoğunlukla yaprak ve sürgünün genç (körpe şeklinde tarif edilen) kısımları koparılarak tüketildiği,
2. Bitkilerin toplanma şekli açısından yaklaşık %56'sı el ile koparılarak, %17'si ise tümü kesilerek toplanmaktadır. Tek yıllık otsu bitkilerin kökleri zayıf olduğundan elle koparılabılırken, çok yıllık otsu bitkiler çoğunlukla kesilerek toplandığı,
 3. Orman köylülerinin yaklaşık %84'ü otsu bitki kapsamındaki ODOÜ'lerini her yıl toplamaktadır. Otsu bitkiler, tür çeşitliliği nedeniyle yılın hemen her dönemi varlıklarını sürdürdükleri için toplanma oranı oldukça yüksek olduğu,
 4. Toplanan otsu bitkilerin miktarları dikkate alındığında; yaklaşık %62 oranında 10 kg ve altında bir miktarda toplandığı görülmektedir. 10,1-20,0 kg arasında ise bu oran yaklaşık %22'dir. Köylerde hane büyüklükleri fazla olmadığından köylülerin büyük kısmı kendi öz tüketimlerine yetecek kadar bitki toplandığı,
 5. Otsu bitkiler kapsamında ODOÜ toplayan orman köylerindeki hanelerin yaklaşık %90'ı bu toplamayı öztüketim için gerçekleştirmektedir. Öztüketimde 5,1-10 kg arasında kullanılan ürün miktarı yaklaşık %67'dir. 10,1-20,0 kg arasındaki oran ise %21'dir. Bu oranın yüksek olması, görüşülen orman köylülerinin kullanım şekli ve tarif bilgilerine göre seçilmiş olmasından dolayı olduğu,
 6. Yapılan çalışma kapsamındaki tüm orman köylerinde otsu bitki olarak pazara ODOÜ sunan 15 aile (pazara otsu bitki sunan aile oranı %8,3) bulunmaktadır. 20 kg ve altında bir miktarda ODOÜ'nün pazara sunulma oranı yaklaşık %47 oranındadır. 20,1-50,0 kg arasında ODOÜ'nün pazara sunulma oranı ise yaklaşık %33'tür. Toplamda görüşülen 180 orman köylüsü/hanesinden 15 tanesinin satmak amaçlı otsu bitki toplaması, otsu bitkilere yönelik talebin/ alıcının piyasada yeterli düzeyde olmamasından dolayı olduğu söylenebilir. Diğer yandan düşük talebin bir diğer nedenini ise bitkisel kökenli ODOÜ'nin otsu kısımlarının kullanımına ilişkin yeterli değerlendirme bilgilerinin olmaması oluşturduğu,

7. Otsu bitkilere yönelik talep değerlendirildiğinde yaklaşık %95 oranında bir alıcı olmadığı ifade edilmiştir. Ürünlerin yaklaşık %90 oranında öztüketim için kullanılıyor olması da bu ürünlerin satışına yönelik talebin düşük olmasının bir başka kanıtı olduğunu,
8. Otsu bitki kapsamındaki ODOÜ'lerinden yararlanma düzeyleri açısından konu irdelendiğinde yaklaşık %73 oranında köy dışından ürün toplamaya gelen olmadığı,
9. Orman köylüleri dışında ürün toplamaya dışarıdan gelenlerin geliş merkezleri %14 oranıyla İstanbul, %9 oranıyla yakın çevre olduğu,
10. Elde edilen otsu bitkilerden yararlanma ya da saklama şekli bakımından incelendiğinde; ürünlerin yaklaşık %28'inin dondurularak saklandığı, %55'inin ise taze olarak tüketildiği ortaya çıkmıştır. Otsu bitkilerin yapı itibarıyla taze tüketime daha uygun ürünler olduğu gözlemlenmiştir. Dondurularak saklanan otsu bitkilerin ise çoğunlukla haşlandıktan ya da kavrulduktan sonra dondurulduğu, kullanılacağı zaman çözdürülerek tarife uygun eklemeler yapılarak tüketildiği,

şeklinde vurgulanabilir.

Ormandan toplanan ODOÜ'lerinden olan meyvelerin, yararlanılma-
larına yönelik değerlendirmeler;

1. Meyvelerin toplanma biçimi açısından yaklaşık %73'ü tek tek el ile, %20'si ise kırarak/silkelerek toplanmaktadır. Kısa boylu ve çalı şeklindeki türlerden elle toplanan meyvelerin, ağaçların boyları uzadıkça daha çok silkelemeyle toplandığı,
2. Orman köylülerinin yaklaşık %88'i meyve kapsamındaki ODOÜ'lerini her yıl toplamaktadır. Çoğunlukla yaz ve sonbahar aylarında toplanan meyveler, taze olarak tüketilerek bitirilemeyecek kadar bol yetişmekte ve genellikle her yıl toplanan meyveler yıl boyunca tüketilerek sofralara zenginlik kattığı,
3. Toplanan meyvelerin miktarları dikkate alındığında; yaklaşık %60 oranında 10 kg ve altında bir miktarda toplandığı görülmektedir. 10,1-20,0 kg arasında ise bu oran yaklaşık %23'tür. Meyvelerin çoğunlukla beslenme amacıyla toplanması ve hane büyük-
lüklerinin fazla olmaması, hanelerin kendi tüketimlerine yetecek kadar meyve topladıkları,

4. Meyveler kapsamında ODOÜ toplayan orman köylerindeki hanelerin yaklaşık %83'ü bu toplamayı öztüketim için gerçekleştirmektedir. Öztüketimde 5,1-10 kg arasında kullanılan ürün miktarı yaklaşık %23'tür. 10,1-20,0 kg arasındaki oran ise %23 olduğu,
5. Orman köylerinde meyve olarak pazara ODOÜ sunan 30 aile (pazara meyve sunan aile oranı %16,7) bulunmaktadır. 20 kg ve altında bir miktarda ODOÜ'nün pazara sunulma oranı yaklaşık %50 oranındadır. 20,1-50,0 kg arasında ODOÜ'nün pazara sunulma oranı ise yaklaşık %20 olduğu,
6. Meyvelere yönelik talep değerlendirildiğinde yaklaşık %81 oranında bir alıcı olduğu ifade edilmiştir. Ormandan toplanan yabancı meyvelere özellikle şehirden çok talep olduğunu belirten orman köylüleri, bu nedenle alıcıların ve toplayıcıların mantarlardan sonra ikinci olarak meyvelere de ilgi gösterdiği,
7. Meyveler kapsamındaki ODOÜ'lerinden yararlanma düzeyleri açısından konu irdelendiğinde yaklaşık %66 oranında köy dışından ürün toplamaya gelen olduğu,
8. Orman köylüleri dışında ürün toplamaya dışarıdan gelenlerin geliş merkezleri yaklaşık %45 oranıyla yakın çevreden, %32 oranıyla yakın illerden olduğu,
9. Elde edilen ODOÜ'leri yararlanma ya da saklama şekli bakımından incelendiğinde; ürünlerin yaklaşık %54'ünün reçel, komposto ve marmelat olarak tüketildiği, %17'sinin ise kurutularak saklandığı ortaya çıkmıştır. Çoğunlukla konserve olarak saklandığı tespit edilen meyveler yıl boyu kahvaltılarda marmelat ve reçel olarak, diğer öğünlerde ve gün içerisinde de içecek olarak tüketildiği,

şeklinde sıralanabilir.

Ormandan toplanan ODOÜ'lerinden olan çiçeklerin, yararlanılmalarına yönelik değerlendirmeler;

1. Çiçeklerin toplanma biçimi açısından yaklaşık %35'i tek tek el ile, %30'u ise dalları kesildikten sonra tek tek el ile toplanmaktadır. Yapılan toplamalar genellikle merdivenle çıkıp ya da dal makasıyla keserek yapılmaktadır. Ancak dallar kesilerek yapılan çiçek toplama işlemi çoğu zaman ağaçlara zarar vermekte, çok kalın

dallar kesilmekte, bir yıl çiçek toplamak amacıyla dalları kesilen ağaçların birkaç yıl çiçek vermediği,

2. Orman köylülerinin yaklaşık %82'si çiçek kapsamındaki ODOÜ'lerini her yıl toplamaktadır. Ağaçların türüne göre genellikle 2 hafta içerisinde çiçek açtığı ve meyveye döndüğü orman köylüleri tarafından dile getirilmiştir. Mantarlarda olduğu gibi kısa bir hasat zamanı içerisinde toplanan çiçekler kış boyu tüketildiği,
3. Toplanan çiçeklerin miktarları dikkate alındığında; yaklaşık %90 oranında 10 kg ve altında bir miktarda toplandığı görülmektedir. Çiçeklerin narınlığı ve zarar verilmeden sağlıklı şekilde taşınabilmesi için geniş hacim kaplamasından dolayı daha az miktarda toplanıldığı düşünülmektedir. 10,1-20,0 kg arasında ise bu oran yaklaşık %10 olduğu,
4. Çiçekler kapsamında ürün toplayan orman köylerindeki hanelerin yaklaşık %62'si bu toplamayı öztüketim için gerçekleştirmektedir. Öztüketimde 0,1-5,1 kg arasında kullanılan ürün miktarı yaklaşık %58'dir. 5,1-10,0 kg arasındaki oran ise %16 olduğu,
5. Orman köylerinde çiçek olarak pazara ürün sunan 36 aile (pazara çiçek sunan aile oranı %20) bulunmaktadır. 20 kg ve altında bir miktarda ODOÜ'nün pazara sunulma oranı yaklaşık %67 oranındadır. 20,1-50,0 kg arasında ODOÜ'nün pazara sunulma oranı ise yaklaşık %25'tir. Satış amacıyla toplanan çiçeklerin başında ıhlamur geldiği yapılan görüşmelerde tespit edilmiştir. Ancak ıhlamurların genellikle brahte ve çiçeğinin birlikte kurutulup çay olarak tüketildiği bilinirken, alıcıların yalnızca çiçeğini almak istedikleri, brahtelerin makasla kesilip çiçeklerin kurutulup alıcılara sunulduğu,
6. Çiçeklere yönelik talep değerlendirildiğinde yaklaşık %80 oranında bir alıcı olduğu,
7. Çiçekler kapsamındaki ODOÜ'lerinden yararlanma düzeyleri açısından konu irdelendiğinde yaklaşık %65 oranında köy dışından ürün toplamaya gelen olduğu görülmektedir. Ürüne olan talebin yüksek olması nedeniyle çiçekler, toplayıcılar tarafından tercih edilen bir ODOÜ olduğu,

8. Orman köylüleri dışında ürün toplamaya dışarıdan gelenlerin geliş merkezleri yaklaşık %32 oranıyla yakın çevreden, %25 oranıyla yakın illerden olduğu,
9. Elde edilen çiçekler yararlanma ya da saklama şekli bakımından incelendiğinde; ürünlerin yaklaşık %80'inin kurutulup çay olarak tüketildiği,

şeklinde vurgulanabilir.

Ormandan toplanan ODOÜ'lerinden olan mantarların, yararlanılmalarına yönelik değerlendirmeler;

1. Mantarın yaklaşık %69 oranında tamamı toplanmaktadır. Mantarların çoğunlukla gövdelerinin bütün halinde tüketildiği, yalnızca şapka kısmının tüketildiği tariflerde ise kalan gövdelerin başka bir mantar yemeğine eklendiği yada kavrularak tüketildiği,
2. Mantarın toplanma şekli açısından yaklaşık %38'i el ile koparılarak, %36'sı ise bıçakla kökünden kesilerek elde edildiği,
3. Orman köylülerinin yaklaşık %94'ü mantar kapsamındaki ODOÜ'lerini her yıl toplamaktadır. Mantarlar besin değeri açısından oldukça besleyici ve lezzetli olduklarından dolayı yılın belirli zamanlarında yetişmesine karşın orman köylüleri tarafından her yıl toplanan bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır. Toplanan mantarlarla oldukça fazla yemek çeşidi yapılabilir ve sofralarda ana yemek olarak yer alabilir olması da fazlaca talep gören bir ürün olmasının nedenleri arasında yer almaktadır.
4. Toplanan mantarların miktarları dikkate alındığında; yaklaşık %70 oranında 10 kg ve altında bir miktarda toplandığı görülmektedir. 10,1-20,0 kg arasında ise bu oran yaklaşık %30'dir. Mantarların çoğunlukla beslenme amacıyla toplanması ve hane bütüklüklerinin fazla olmaması, kendi tüketimlerine yetecek kadar mantar topladıklarını göstermektedir.
5. Mantarlar kapsamında ODOÜ toplayan orman köylerindeki hanelerin yaklaşık %76'sı bu toplamayı öztüketim için gerçekleştirmektedir. Öztüketimde 5,1-10 kg arasında kullanılan ürün miktarı yaklaşık %33'dür. 10,1-20,0 kg arasındaki oran ise %31'dir.

6. Çalışma kapsamındaki orman köylerinde mantar olarak pazara ODOÜ sunan 42 aile (pazara mantar sunan aile oranı %23) bulunmaktadır. 20 kg ve altında bir miktarda ODOÜ'nün pazara sunulma oranı yaklaşık %69 oranındadır. 20,1-50,0 kg arasında ODOÜ'nün pazara sunulma oranı ise yaklaşık %30'dur.
7. Mantarlara yönelik talep değerlendirildiğinde yaklaşık %83 oranında alıcı olduğu ifade edilmiştir. Mantar özellikle Kırklareli-Tekirdağ Bölgesinde oldukça fazla yetişmekte ve bu bölgede mantar ticareti yoğun olarak gerçekleşmektedir.
8. Mantarlar kapsamındaki ODOÜ'lerinden yararlanma düzeyleri açısından konu irdelendiğinde yaklaşık %73 oranında köy dışından ürün toplamaya gelen olduğu görülmektedir. Bölgede oldukça popüler bir ODOÜ olan mantarların, dışarıdan gelen toplayıcılar için de önem arz ettiği yapılan görüşmelerde tespit edilmiştir.
9. Orman köylüleri dışında ürün toplamaya dışarıdan gelenlerin geliş merkezleri yaklaşık %45 oranıyla yakın çevreden, %34 oranıyla yakın illerden olduğu belirlenmiştir.
10. Elde edilen mantarlardan yararlanma ya da saklama şekli bakımından incelendiğinde; ürünlerin yaklaşık %48'inin taze olarak tüketildiği, %32'sinin ise dondurularak saklandığı ortaya çıkmıştır. Mantarların en lezzetli tüketim şeklinin toplandıktan hemen sonra taze olarak pişirilmesi olduğunu belirten orman köylüleri, çok kısa bir hasat dönemi olduğundan dolayı toplayabildikleri kadar mantar topladıklarını belirtmişlerdir. Taze olarak tükettiklerileri kadarını tükettiklerini, kalan mantarları ise hiçbir işleme tabi tutmadan yalnızca temizleyerek dondurduklarını dile getirmişlerdir. Geriye kalan mantarların bir kısmını ise turşu yaparak sakladıkları ifade edilmiştir.

Şeklinde ana başlıklar halinde sunulmuştur.

3- Odun Dışı Orman Ürünlerinden Yararlan Orman Köylülerinin İrdelenmesi

ODOÜ'den yararlanan orman köylüsü ailelerin temel demografik yapı özelliklerinin de ortaya koyulması yararlanma biçimleri üzerinde etkili olmuştur.

Çalışmada yer alan kişilerde, kadın oranının (%93,9) yüksek düzeyde gerçekleşmesi; çalışmanın konusunun ormandan gıda elde etmek amacıyla yararlanma olması, yararlanma şekillerine yönelik tariflerin elde edilmesi ve kırsal kesimde genellikle ev halkının gıda/yemek ihtiyaçları kadınlar tarafından karşılandığı sonucundan kaynaklanmaktadır. İnsanların bitkilerle olan ilişkilerinde kadınların özel bir yeri olduğu belirtilmektedir (Satıl vd., 2008).

Proje kapsamında; görüşülen kişilerin eğitim durumlarına bakıldığında %73,3 oranla ilkokul mezunlarının çoğunlukta olduğu dikkat çekmektedir. Bunu %12,8 ile okuryazar olmama, %9,4 ile ortaokul mezuniyeti ve %3,3 ile lise mezuniyeti takip etmektedir. Çalışmamıza konu orman köylerinde ortalama eğitim süresinin 5,04 yıl olduğu tespit edilmiştir. Orman köylerinin kalkınması kapsamında çalışmalar yapılırken eğitim konusunda da atılımlar yapılmalı ve ormandan yararlanmanın artması amacıyla yapılacak eğitimler planlanırken karşılaşılabilecek kitlenin eğitim düzeyi dikkate alınarak yola çıkılmalıdır.

Katılımcılar için; hane büyüklüğü 1-3 kişi arasında olan hanelerin oranı %61,1, 4-6 kişi arasında olan hanelerin oranı %34,4, 7'den fazla kişi olan hanelerin oranı ise %4,2 olarak tespit edilmiştir. Süreç içerisinde ortalama hane halkı büyüklüğü giderek çekirdek aile yapısına dönüştüğü düşünülmektedir. Orman köylerinin demografik yapısına bakıldığında hanede yaşayan birey sayılarında küçülme yönünde bir değişim olduğu gözlemlenmektedir. Orman köylerindeki hane halkı nüfusunun büyüklüğü 1970'li yıllardan günümüze kadar bir değişim süreci ortaya koymaktadır. 1970'li yıllarda orman köylerindeki hane halkı büyüklüğü 6,5 iken (DPT, 1971), yapılan çalışmada; örneklenen hanelerden yarısından fazlasının 1-3 kişi arasında olduğu tespit edilmiştir. Proje kapsamında yapılan bu çalışmada örneklem değerlendirdiğinde çalışabilir iş gücü (15-64 yaş arası grup) durumunda orman içi köylerdeki bu nüfusun %80'in üzerinde olduğu görülmektedir. Bir başka deyişle orman köylerinde yaşayan orman köylülerinin önemli bir kısmı çalışabilir iş gücü potansiyeli açısından dikkat çekmektedir.

Proje kapsamındaki orman köylerinde yaşayan orman köylülerinin önemli bir kesimi (%81,1) 20 yıl ve daha fazla süreden beri aynı köyde ikamet etmektedir. Hane içerisindeki kişi sayısının çoğunlukla 1-3 arasında olmasının yanında, yaklaşık %80 oranında uzun süre aynı köyde ikamet etmeleri ve orman köylüleri ile yapılan görüşmelerde edinilen değerlendirmeler doğrultusunda aile büyüklerinin çocuklarını okumak ve çalışmak amacıyla şehirlere gönderdiklerini ortaya koymaktadır. Altunel'in 2012 yılında yaptığı çalışmada da belirttiği gibi "Köylerdeki

gençler ODOÜ'nden elde edilen gelirleri düşük bulduğundan ve çok zahmetli olduğundan ODOÜ ile fazla ilgilenmemektedir."

Yapılan incelemeler ve saha gözlemleri çalışma kapsamındaki orman köylerinde emeklilik geliri tabanına oturan geçimlik tarım ve hayvancılık üretiminin oluştuğunu göstermektedir. Çoğu orman köyünde pazar için üretim temel amaç olmaktan çıkmış durumdadır. Çalışmada temel geçimi tarım ve hayvancılığa dayanan ailelerin oranı %22,3 düzeyinde iken çeşitli emeklilik şekilleri bir arada düşünüldüğünde (SGK, BAĞKUR, Memur emekliliği gibi) %36,6 oranında bir emekli kitlesi bulunmaktadır.

Proje alanındaki orman köylerinde yaşayan ailelerin 2017 yılı aylık ortalama geliri 1.578,52 TL olduğu belirlenmiştir. 2017 yılı asgari ücreti brüt 1.777,50 TL'dir (URL-1). Bu durum dikkate alındığında örneklenen orman içi köylerde emeklilik geliri bazlı bir geçim kaynağı hakimdir. Buna rağmen orman içi köylerdeki aylık gelirin diğer gruplarla karşılaştırıldığında ne kadar düşük olduğu yani ekonomik yoksunluk içerisinde bulunduğu ortaya çıkmaktadır. Bilindiği gibi bu asgari ücret açıklık sınırı değerlerinin de altında bir değerdir.

Ormandan gıda olarak yararlanmak amacıyla toplanan ürünlerin hane halkı bütçelerine aylık olarak yaptığı katkılar değerlendirildiğinde, %56,1'lik bir kesim %0-20 oranında katkı olduğunu belirtmiştir. Hane halkı gelirine ODOÜ'leri toplamının katkısının %21-40 arasında olduğunu belirten aileler %23,9 oranındadır. Buna ek olarak %41-60 oranında katkı olduğunu belirtenler %10,6, %61-80 oranında katkı olduğunu belirtenler ise yaklaşık %8,9 oranında ortaya çıkmıştır. ODOÜ toplamının orman köylülerinin bütçelerine yaptığı katkı göz önüne alındığında bu payı artırmanın yanında ürünlerin devamlılığını sağlamak da önemlidir. Bunun ancak çok yönlü bir yönetim yaklaşımıyla gerçekleştirilebileceği düşünülmektedir. OGM tarafından yapılan ODOÜ envanter ve planlama çalışmalarının sürdürülebilir bir anlayışla harmanlanarak yapılması gerekliliği ortaya çıkmaktadır. "Türkiye yüksek biyolojik çeşitliliğin sağladığı avantajın bir sonucu olarak, odun dışı orman ürünleri alanında önemli bir kapasiteye sahiptir (Ok ve Tengiz, 2017). Bununla birlikte, coğrafi konumu ve tarihi birikiminin bir sonucu olarak, Türkiye'deki insanların yabani bitkilerden geniş bir yararlanma deneyimi bulunmakta ve odun dışı orman ürünlerinden faydalanma çeşitliliği görülmektedir. Bu üstünlüklere rağmen odun dışı orman ürünlerinin sürdürülebilir yönetiminin, pek çok ülkede olduğu gibi, Türkiye'de de tamamen garanti altına alındığını söylemek güçtür. Bu nedenle ODOÜ'nin sürdürülebilir bir yönetim anlayışıyla ele alınması yüksek önem arz etmektedir. Ormandan toplanan ürünlere ilgi gün geçtikçe artmakta olduğu için, doğadan toplama aşamaları türlerin

ekolojik koşulları dikkate alınarak planlanıp uygulanmalıdır. “Tüketici tercihleri çoğunlukla ürünlerin doğal halini kullanım şeklinde olduğu için, doğadan toplama aşamaları türlerin ekolojik koşulları dikkate alınarak yapılmalıdır.” önerisi sunulmaktadır (Korkmaz vd., 2021).

Ülkemizin birçok bölgesinde, kırsal alandan kente göç ve ölüm gibi nedenlerle bitkiler konusunda geleneksel bilgi birikimine sahip insanların sayısı günden güne azalmaktadır. Eski kuşaklarca bilinenler yeni kuşaklara aktarılamadığı ve bu alanda yeterli çalışma bulunmadığı için bu çok değerli kültürel miras yok olmaktadır. Bu bilgilerin yeni kuşaklarca öğrenilmesi ve sahip çıkılması ancak bu alandaki çalışmaların yaygınlaştırılması ile mümkündür. Bu amaçla ilk ve orta öğretim düzeyinden başlayacak geniş kapsamlı eğitim ve uygulamalı tanıtım faaliyetlerine yönelik çalışmalar yapılması önerilebilir. ODOÜ ile ilgili mevzuat ve yönetmelikler hazırlanırken bu noktalara dikkat edilmeli, sürdürülebilir yönetim açısından gerekli çalışmalar yapılmalıdır.

İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü sorumluluk alanı ile sınırlı bu çalışmanın daha geniş bölgelerde yapılmasının önemli olduğu düşünülmektedir. ODOÜ’lerine yönelik çalışmalar ormancılığımızın gelişmesine katkı sağlayacağı gibi yöre halkına geçim kaynağı sağlaması açısından da büyük önem taşımaktadır.

Gıda olarak ticareti yapılan bitkilerin özellikle ıhlamur ve adaçayı (*Salvia* sp.), mantarlardan Bolet (*Suillus grevillei*, *Imleria badia*, *Suillus bovinus*, *Suillus luteus*), Çayır (*Agaricus campestris*) ve Kanlıca mantarı (*Lactarius deliciosus*, *Lactarius salmonicolor*) grubunun devamlılığının sağlanması için etkin şekilde kontrol edilmesi gereklidir. Ayrıca doğadan toplananların bu türleri kültüre alma olanakları araştırılmalıdır. Ticareti yapılan bitkilerin istatistiki verileri çok açık olmamakla birlikte bu bitki ve mantarların en azından cins bazında ticaretlerinin ne kadarının doğadan karşılandığının belirlenmesi gereklidir. Bu çalışmalar ve istatistiki veriler artırılmalı, halk eğitilerek bu konularda bilinçlendirilmelidir.

Geçmişte ve gelecekte de besin güvenliğinin en önemli kısmının orman kaynakları olacağı öngörülmektedir. Daha önce de belirtildiği gibi orman kaynaklarının sürdürülebilir olması için sürdürülebilir kaynak yönetimi ilkesi gerekliliği görülmektedir. Ülkemizdeki gıda olarak kullanılan ODOÜ’nin tanıtımı için ulusal ve uluslararası alanda fuarlar ve tanıtım toplantıları düzenlenerek bunların kullanım şekilleri bu programlar ile tanıtılmalıdır. Orman amenajman planlarına gıda olarak kullanılan ODOÜ’nin sürdürülebilir yönetiminin ve faydalanmasının sağlanmasına yönelik planlamalar eklenmesi önem arz etmektedir. Orman-köy ilişkile-

rinde sosyal ormancılık ve kırsal kalkınma açısından gıda olarak kullanılan ODOÜ'nin sürdürülebilirliği ve pazarlanması bakımından eğitimler ve teşvikler ile arazi tahsisleri konusunda farkındalıklar yaratılabilir. Bu projenin çalışma sürecinde edinilen deneyimler ışığı altında bir de ders çıkartılmıştır; ülkemiz çeşitli medeniyetlerin yaşandığı ciddi bir kültür varlığına sahiptir. ODOÜ'den yararlanmanın da bir kültürel niteliği olduğu bilinmektedir. Fakat bu kültürel nitelik tarihsel arka planla da ilişkilendirilerek zenginleştirilmelidir.

TEŞEKKÜR: Bu çalışma; Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü tarafından “*Gıda Olarak Yararlanılan Odun Dışı Orman Ürünlerinin Tespiti ve Geleneksel Kullanım Şekillerinin Belirlenmesi (İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği) Determinating the Traditional Usage of Non-Wood Forest Products That are Used as Nutritious: Instance of İstanbul Regional Directorate of Forestry*” konulu ve 10.7704/2015-2019-2021-2022 sayılı araştırma projesi olarak yürütülerek programdan kaldırılan projenin verilerinden yararlanılarak hazırlanmıştır.

KAYNAKLAR

- Arslan, M., Kaba, H., Köse, M., Yılmaz, T., Okan, T., Köse, C., Hilesiz, H., 2017. Doğal Mantar Toplayıcılığının Hasat, Ticaret ve Geleneksel Bilgi Açısından Değerlendirilmesi: İstanbul Orman Bölge Müdürlüğü Örneği, Marmara Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Proje No:10.5201/2015-2017, İstanbul.
- Başer, H.C., 1998. Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Endüstriyel Kullanımı TAB Bülteni 13-14:19-43.)
- Baytop T,1963. Türkiye'nin Tıbbi ve Zehirli Bitkileri, İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi, İstanbul.
- Baytop T, 1994. Türkçe Bitki Adları Sözlüğü, Türk Dil Kurumu Yayınları 578. Cilt.
- Cosgun, U., Cosgun, Ö., 2021. Karabük İlinin Etnobotanik Yapısına Yönelik Değerlendirmeler. Ziraat, Orman ve Su Ürünlerinde Araştırma ve Değerlendirmeler-II, Gece Kitaplığı Yayınevi. ISBN:78-625-8002-20-1.
- Davis, P.H., 1965-1985. Flora of Turkey and the Aegean Islands. Vol. I-IX, Edinburgh: Edinburgh Univ. Press.
- Davis, P.H., 1985-1988. Flora of Turkey and the Aegean Islands. Vol. X, Edinburgh: Edinburgh Univ. Press.
- Demirezer, L. Ö., 2010. Bitkilerin Tıpta Kullanılması Konusundaki Sorumluluklarımız. Bitkilerle Tedavi Sempozyumu 5-6 Haziran 2010 Zeytinburnu/İstanbul Bildiri Kitabı, s: 87-88.
- DPT, 1971. Türk Köyünde Modernleşme Eğilimleri Araştırması, Rapor III, Yayın No: DPT: 1071, SPD: 233, Ankara.
- Fakir, H., Korkmaz, M., Güller, B., 2008. Batı Akdeniz Bölgesinin ODOÜ'leri Veren Odundu ve Otsu Bitkileri ve Değerlendirilmesi, Tübitak-Tovag, 104 O 314 Nolu Araştırma Projesi, Isparta.
- Faydaoğlu, E., Sürücüoğlu, M.S. (2011). Geçmişden Günümüze Tıbbi ve aromatik Bitkilerin Kullanılması ve Ekonomik Önemi. Kastamonu Üniversitesi, Orman Fakültesi Dergisi, 11(1), 52-67.
- Güler S, 2004. Erzurum Yöresinde Doğal Yayılış Gösteren Bazı Tıbbi Ve Aromatik Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri, Doğu Anadolu Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, ISSN: 1300-9478.
- Güner, A., Aslan, S., Ekim, T., Vural, M., Babaç, M.T., (edlr.), 2012. Türkiye Bitkileri Listesi (Damarlı Bitkiler). Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi ve Flora Araştırmaları Derneği Yayını. İstanbul.
- Güner, A., Özhatay, N., Ekim, T., Başer, K.H.C., 2000. Flora of Turkey and the East Aegean Islands (Supplement 2) Vol. 11. Edinburgh: Edinburgh University Press
- Güneş, F., 2016. Edirne'nin İpsala İlçesinde Yenen Bitkiler, Ulusal Uygulamalı Biyolojik Bilimler Kongresi, 26-29 Aralık, Dedeman Otel, Konya (Sözlü bildiri).
- Götaş, Ö., Gıdık, B., 2019. Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanım Alanları,

Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Cilt 2, Sayı 1.

- Hakverdi, A.E., Yiğit, N., 2017. Yozgat-Akdağmadeni yöresinde bulunan bazı tıbbi ve aromatik bitkiler. Bartın Orman Fakültesi Dergisi, 19(2), 82-87.
- İnaltonç, T., 2015. Türkiye'nin otları. <http://www.turkishcuisine.org/>, Erişim: 12.01.2020.
- Karaevli, A., Sarıkaya, A.G., 2019. Korgan (Ordu) Yöresinde Gıda Olarak Tüketilen Doğal Bazı Bitki Taksonlarına Ait Yöresel Tarifler ve Etnobotanik Özellikleri, Journal of Tourism and Gastronomy Studies.
- Kaytanoglu, E.H.T., Fakir, H., Aydemir, A.N., 2021. Onikişubat (Kahramanmaraş) Yöresinde Gıda Olarak Tüketilen Bazı Doğal Bitki Taksonlarına Ait Yöresel Tarifler, Türkiye Ormancılık Dergisi, 22(1):83-90.
- Kendir G, Güvenç A, 2010. Etnobotanik ve Türkiye'de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalara Genel Bir Bakış, Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi 30.
- Korkmaz, M., Dönmez, İ.E., Alkan, H., Fakir, H., 2021. Ekoloji ve Ekonomi Ekseninde Türkiye'de Orman ve Ormancılık, 2.Bölüm, Odun Dışı Orman Ürünlerinin Üretimi, Pazarlanması ve Katma Değeri Yüksek Ürünlere Dönüştürülmesine Yönelik Değerlendirmeler, Sonçağ Akademi, ISBN: 978-625-7456-10-4.
- Koçyiğit, M., 2005. Yalova İlinde Etnobotanik Bir Araştırma, Yüksek lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Ok, K., Koç, M., 2018. Türkiye'de Odun Dışı Orman Ürünlerinin Planlanmasında Yönetim ve Yaklaşım Sorunu, Türkiye Ormancılık Dergisi, 19(4):391-402.
- Özhatay, N., Koyuncu, M., Atay, S., Byfield, A., 1997. Türkiye'nin Doğal Tıbbi Bitkilerinin Ticareti Hakkında Bir Çalışma, Doğal Hayatı Koruma Derneği Yayınları, İstanbul.
- Sargın, S., 2019. Mersin'in Bozyazı ilçesinde gıda olarak tüketilen yabani bitkiler. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 24(3): 152-169.
- Şimşek I, Aytekin F, Yeşilada E, Yıldırım Ş, 2002. Anadolu'da Halk Arasında Bitkilerin Kullanılış Amaçları Üzerinde Etnobotanik Bir Çalışma. 14. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, 29-31 Mayıs, Sayfa. 434-457. ISBN 975-94077-2-8, Eskişehir.
- Sümer, S., 1987. Türkiye'nin Yenen Mantarları, İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi, Ersu Matbaacılık.
- Tan A., 2010. Gıda ve Tarım için Bitki Kaynaklarının Muhafazası ve Sürdürülebilir Kullanımına İlişkin TÜRKİYE İkinci Ülke Raporu. Ege Tarımsal Araştırma Müdürlüğü, Menemen İzmir.
- Urhan, Y., Ege, M.A., Öztürk, B., Cebe, G.E., 2016. Türkiye Gıda Bitkileri Veritabanı. Ankara Ecz.Fak.Dergisi 40(2):43-57.
- Yıldırım, H. T., 2012. Türkiye'nin Odun Dışı Orman Ürünleri Üretiminin Ormancılık Politikası Açısından Değerlendirilmesi. KSÜ Doğa Bil. Der., Özel Sayı, 2012 KSÜ J. Nat. Sci., Special Issue, Kahramanmaraş.

